

# Rosmarin-Kaninchen mit Kartoffeln.

Portugisische Art

4-Personen

## Zutaten :

4	-	grosse Zweige Rosmarin
2	-	Knoblauchzehen
1	-	Bund glattblättrige Petersilie
5	-	dl Weisswein
1,2	-	kg Kaninchenragout
100	-	gr Speckwürfelchen
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer schwarz aus der Mühle
½	-	dl Olivenoel
800	-	gr Kartoffeln festkochend



## Zubereitung:

Die Nadeln von 2-Rosmarinzweigen abstreifen und sehr fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit den abgezupften Petersilienblättern ebenfalls fein hacken. Alle diese Zutaten sowie die restlichen ganzen Rosmarinzwige mit dem Weisswein in eine Schüssel geben.

Das Kaninchenragout beifügen und alles sorgfältig mischen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur cirka 1-Stunde marinieren lassen.

Den Backofen auf 220-Grad vorheizen. In einem Bräter oder Schmortopf die Speckwürfelchen langsam im eigenen Fett anbraten. Vom Feuer nehmen.

Die Kaninchenstücke aus der Mariande nehmen und gut abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Speckwürfelchen legen. Die Hälfte der Marinade sowie das Olivenoel beifügen. Den Bräter oder Schmortopf decken.

Sofort in den 220-Grad heissen Ofen auf die unterste Rille schieben und alles 45-Minuten schmoren lassen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen und je nach Grösse vierteln oder halbieren.

Nach 45-Minuten Garzeit die Kartoffeln zum Kaninchen geben. Mit der restlichen Marinade übergiessen, dann die Kartoffeln salzen. Alles weitere 45 – 60 Minuten diesmal ungedeckt schmoren lassen, dabei alle Zutaten regelmässig mit Jus aus dem Top übergiessen.

Das gleiche Rezept kann auch mit Pouletteilen oder gross gewürfeltem Schweinsragout zubereitet werden.