



B E A N S

. w i r k o c h e n

Coniglio alle olive verdi (als Hauptgericht für 4 Personen)

1 1/4 kg Kaninchenragout (mit den Knochen gewogen)

Marinade

3 EL Zitronensaft	
3 EL Oliven- oder anderes Öl	zusammen gut verrühren
2 Knoblauchzehen, gepresst	
2 EL Rosmarin, fein gehackt	
Pfeffer aus der Mühle	
grüne Oliven, entsteint, fein gehackt	beigeben, die Marinade gut mit den Fleischstücken vermischen, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren
5	
2-3 EL Oliven- oder anderes Öl	ins Bratgeschirr geben, dieses auf die unterste Rille in den Ofen stellen. Ofen auf 250 Grad vorheizen
mariniertes Fleisch	aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, Marinade beiseite stellen
1 1/2 TL Salz	Fleisch würzen, ins heiße Öl geben, unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten anbraten, dann die Hitze auf 220 Grad reduzieren
überig gebliebene Marinade	
2 dl Weisswein	dazugiessen, 20 Minuten offen braten, Fleisch einmal wenden
1 Dose Pelati (ca. 400 g)	
ca. 75 g grüne Oliven, mit Stein	beigeben
Salz, nach Bedarf	
Pfeffer aus der Mühle	nachwürzen, weitere 20 Minuten offen braten, Fleisch gelegentlich wenden
1-2 EL	
Marsala	am Schluss beifügen