

Kaninchen an Vin Santo

Coniglio al Vin Santo

Rezept fuer 4 Stueck

In der Toskana wird nicht nur Wein angebaut

Vor- und Zubereitung ca. 2 Std.

Zutaten

1 EL Mehl

1 TL Salz

Pfeffer aus der Muehle

1 kg Kaninchenschenkel, vom Metzger in 3 Teile geschnitten

Olivenoel zum Anbraten

200 g Saucenzwiebeln

100 g Ruebli in Streifen

100 g Stangensellerie, schraeg in Streifen

2 Knoblauchzehen, gepresst

2 dl Vin Santo

10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, abgetropft

2 Tomaten, geschaelt, entkernt in Wuerfeln

1 Zweiglein Thymian

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mehl, Salz und Pfeffer in einem Teller mischen. Die Fleischstuecke portionenweise darin wenden und im Brattopf im heissen Oel anbraten, herausnehmen.

Zwiebeln, Gemuese und Knoblauch begeben, anbraten, Hitze reduzieren, 2/3 des Vin Santo dazugiessen, zur Haelfte einkochen. Steinpilze, Tomaten und Thymian beifuegen, aufkochen, Fleisch begeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 ½ Std. schmoren.

Restlichen Vin Santo begeben, wuerzen, anrichten.

Dazu Passt: Frische Teigwaren, Polenta

Weinempfehlung: Chianti Classico Riserva "Tenute Antinori"