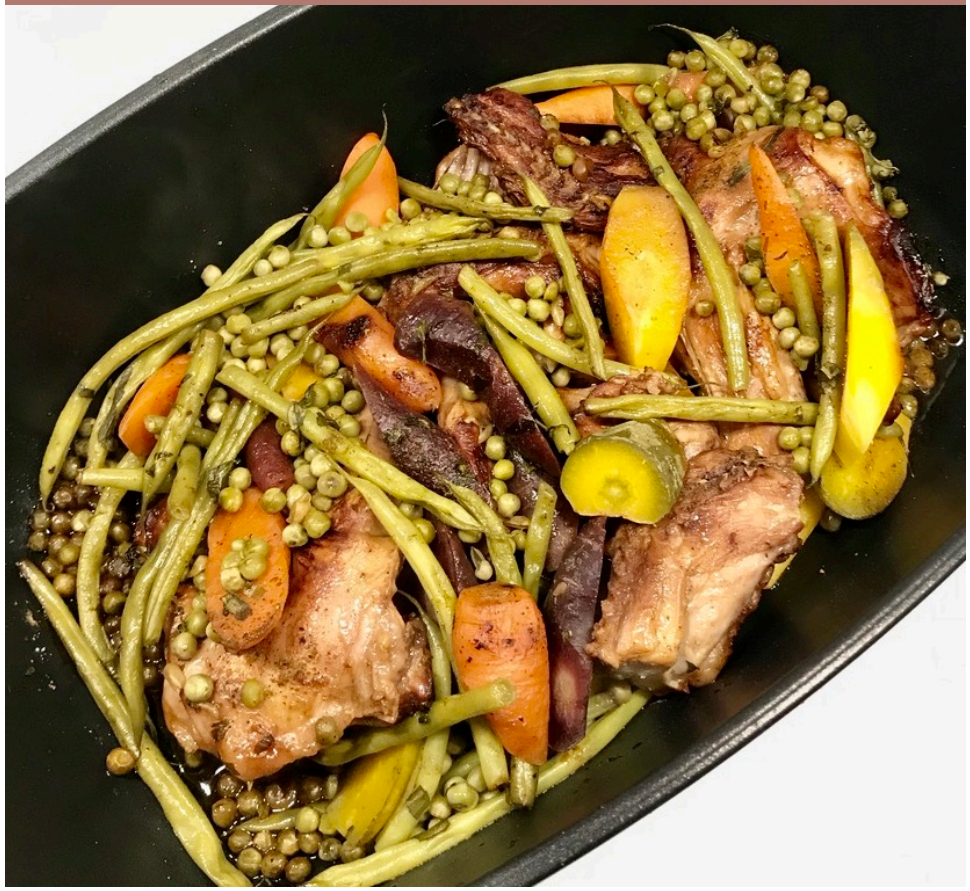
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**30 Min.**	**Herbst**	**Italien**

KANINCHEN MIT GEMÜSE UND HONIG



Rezept: Der Silberlöffel. Edel, 3. Aufl. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Honig und der Essig machen das Kaninchen schmackhaft und zart. - In der 1'500 Seiten dicken Bibel der italienischen Küche, "Il cucchiailo d'argento" (der Silberlöffel), finden sich viele regionale Gerichte. (+45 Min. schmoren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

80 g	Butter	8	Rüebli, verschiedenfarbig
1 EL	Honig	100 g	Erbsen
1	Kaninchen, zerlegt	100 g	Grüne Bohnen
5 EL	Weissweinessig	1 Stg	Estragon, gehackter
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Butter und Honig in einem Bräter zerlassen und die Kaninchenteile bei mittlerer Temperatur unter Wenden rundum anbraten. Salzen und pfeffern. Die Kaninchenteile aus dem Bräter nehmen und warm halten.
2. Den Bratensatz mit dem Essig ablöschen und mit einem Holzlöffel vom Boden des Bräters lösen. Bei kleiner Hitze einige Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
3. Inzwischen das zubereitete, mittelgross geschnittene Gemüse 5 Min. in kochendem Salzwasser garen, dann abtropfen lassen.
4. Kaninchenteile, Gemüse und den in Streifen geschnittenen Estragon in den Bräter geben und bei geschlossenem Deckel 45 Min. im Ofen schmoren, bis das Fleisch zart ist.