

Rezept

Gnocchi mit Kaninchensugo

Ein Rezept von Gnocchi mit Kaninchensugo, am 29.05.2023

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	etwa 250g Mehl
Salz	1 Eigelb
frisch geriebene Muskatnuss	Mehl zum Verarbeiten
1 Zwiebel	1 kleine Möhre
1 Stück Stangensellerie	75g geräucherter Bauchspeck
1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
300g ausgelöstes Kaninchenfleisch (von 1/2 Kaninchen oder von 4 Kaninchenkeulen)	3 EL Olivenöl
150 ml Kaninchenfond (aus den Kaninchenknochen; ersatzweise Hühnerbrühe)	150 ml Rotwein
Salz	2 Lorbeerblätter
	je 1 Msp. gemahlene Gewürznelken und Zimtpulver
	frisch gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln in der Schale etwa 20 Min. weich kochen, abgießen, gut ausdampfen lassen, dann pellen.
2. Die Kartoffeln durch die Presse drücken, mit Mehl, Salz, Eigelb und Muskat verkneten, kurz ruhen lassen.
3. Für den Sugo die Zwiebel schälen und fein würfeln, Möhre und Sellerie schälen bzw. putzen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls sehr klein schneiden, den Knoblauch schälen.
4. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und klein schneiden. Das Kaninchenfleisch in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden.
5. Das Öl erhitzen, Zwiebel, Gemüse und Speck darin glasig anschwitzen, Knoblauch dazupressen. Das Kaninchenfleisch hinzufügen und kurz von allen Seiten anrösten. Mit Rotwein und Fond ablöschen. Lorbeerblätter, Tomaten und Gewürze zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Alles halb zugedeckt in etwa 20 Min. weich dünsten und die Flüssigkeit dabei etwas einkochen.

7. Inzwischen den Gnocchi-Teig zu Strängen rollen, mit Mehl bestäuben und 1 cm lange Stücke abschneiden. Jedes Stück mit bemehlten Händen oval formen.

8. Die Gnocchi in reichlich siedendem Salzwasser gar ziehen lassen, mit einem Schaumlöffel herausheben und dem Kaninchensugo anrichten.