

Rezept

# Toskanisches Kaninchenragout

Ein Rezept von Toskanisches Kaninchenragout, am 27.11.2023

## Zutaten

<b>2</b> Kaninchenkeulen (à ca. 300 g)	<b>1</b> Kaninchenleber (nach Belieben)
<b>2 Zweige</b> Rosmarin	<b>4 Zweige</b> Oregano
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>250 ml</b> trockener Weißwein
<b>2 EL</b> milder Weißwein	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Möhre
<b>1 Stange</b> Staudensellerie	<b>2</b> Tomaten
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>4 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Kaninchenkeulen kalt abspülen, trocken tupfen und in eine Schüssel legen. Nach Belieben die Kaninchenleber hinzufügen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Jeweils ein paar Rosmarinnadeln und Oreganoblättchen abzupfen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen, den Rest grob schneiden und mit Lorbeerblättern, Wein und Essig zu den Kaninchenkeulen geben. Abgedeckt ca. 24 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag die Kaninchenkeulen aus der Marinade nehmen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und auffangen.
3. Die Möhre putzen und schälen. Den Staudensellerie putzen, waschen und eventuell entfädeln. Beides in kleine Würfel schneiden. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und mit den beiseitegelegten Kräutern fein schneiden.
4. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Kaninchenkeulen darin rundherum 3-4 Min. anbraten. Nach Belieben die Leber mitbraten. Möhre, Staudensellerie und die Knoblauch-Kräuter-Mischung kurz mitbraten. Die Tomaten und die Hälfte der Marinade dazugießen und das Ragout zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Std. schmoren, bis das Fleisch mürbe ist.
5. Die Kaninchenkeulen und eventuell die Leber aus dem Topf nehmen. Das Fleisch von den Knochen lösen. Fleisch und Leber klein schneiden und unter die Sauce mischen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer würzen und servieren. Es passt gut zu breiten Bandnudeln. Frisch geriebenen Parmesan oder Pecorino dazu reichen.