

Coniglio al barbera

Coniglio al barbera

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [17.02.2016](#)

Creation [Christian Schär](#)

Zutaten für 4 Portionen:

2 EL Mehl
1 TL Salz
1 TL Pfeffer, aus der Mühle
1200 g Kaninchen, (ganzes Kaninchen in Stücke zerlegt)
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
3 Zwiebeln, geviertelt oder 4 - 6 Schalotten geteilt
300 g Karotten, geschält, schräg in Stücke geschnitten
1 Zweig Rosmarin
2 Knoblauchzehen, in feine Scheibchen geschnitten
3 dl Wein, rot (z.B. Barbera oder Dolcetto d'Alba)
2 dl Gemüsebrühe
2 EL Aceto balsamico, rot

Zubereitung: Mehl, Salz und Pfeffer in einem Teller mischen. Die Fleischstücke portionenweise darin wenden und im Brattopf im heißen Öl anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und Rosmarin begeben, anbraten. Mit dem Wein ablöschen und auf ca. Die Hälfte einkochen. Bouillon begeben und kurz aufkochen, Fleisch begeben. Zugedeckt ca. 1 ½ Stunde im auf 150 ° vorgeheizten Ofen schmoren.
Kaninchenteile herausnehmen und in eine hohe Schale legen und im ausgeschalteten Ofen warm stellen.
Rosmarinzweiglein aus dem Topf entfernen. Aceto begeben, mit Salz und Pfeffer würzen (abschmecken), Kaninchen wieder hinein legen und servieren oder die Sauce mit dem Gemüse in die Schüssel gießen und dann servieren (ist etwas festlicher!).
Dazu passt: Polenta oder frische Teigwaren oder was immer man passend findet.