

Rosmarin-Kaninchen mit Kartoffeln



Zutaten

- 4 Zweige Rosmarin, gross
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 5 dl Weisswein
- 1.2 kg Kaninchenragout
- 100 g Speckwürfelchen
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 0.5 dl Olivenöl
- 800 g Kartoffeln, festkochend

Zubereitung

Für 4 Personen

Die portugiesische Fleischküche ist rustikal und einfach, oft in Form von Eintöpfen, wie dieses Rosmarin-Kaninchen. Das Rezept kann aber auch sehr gut mit einem in Stücke geschnittenen Poulet, mit Pouletteilen wie Unter-/Oberschenkel sowie mit gross gewürfeltem Schweinsragout zubereitet werden.

1 Die Nadeln von 2 Rosmarinzweigen abstreifen und sehr fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit den abgezapften Petersilienblättern ebenfalls fein hacken. Alle diese Zutaten sowie die restlichen ganzen Rosmarinzweige mit dem Weisswein in eine Schüssel geben. Das Kaninchenragout beifügen und alles sorgfältig mischen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde marinieren lassen.

2 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

3 In einem Bräter oder Schmortopf die Speckwürfelchen langsam im eigenen Fett anbraten. Vom Feuer nehmen.

4 Die Kaninchenstücke aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Speckwürfelchen legen. Die Hälfte der Marinade sowie das Olivenöl beifügen. Den Bräter oder Schmortopf decken. Sofort in den 220 Grad heissen Ofen auf die unterste Rille schieben und alles 45 Minuten schmoren lassen.

5 Inzwischen die Kartoffeln schälen und je nach Grösse vierteln oder halbieren.

6 Nach 45 Minuten Garzeit die Kartoffeln zum Kaninchen geben. Mit der restlichen Marinade übergiessen, dann die Kartoffeln salzen. Alles weitere 45–60 Minuten – diesmal ungedeckt – schmoren lassen, dabei alle Zutaten regelmässig mit Jus aus dem Topf übergiessen.