

Coniglio al Grappa

(Kaninchen im Grappa geschmort)
für 4 Personen



1.2 kg zerlegtes Kaninchen

Salz und Pfeffer

1-2 Esslöffel Olivenöl

100 g Speckwürfeli

1 dl Grappa

2 dl Weisswein, 1 dl Wasser

4 ganze Knoblauchzehen geschält

1 Lorbeerblatt

1 Teelöffel Thymian getrocknet

2 Stengel Peterli

Fleisch würzen

in der Bratpfanne erhitzen Fleischstücke rundherum
anbraten

dazugeben und mitdünsten

beigeben und flambieren

zum Bratfond geben

dazulegen

Das Ganze $\frac{3}{4}$ Stunden bei kleiner Hitze schmoren lassen. Dann das Fleisch herausnehmen, den Peterli entfernen und die Sauce passieren.

100 g gemahlene Baumnüsse

in die Sauce rühren, das Fleisch wieder beigeben und
weitere 20 Minuten schmoren

Dazu passen Nudeln, ein Gemüse und natürlich ein Tessiner Merlot.