

# Kaninchen-Stifado

Fleisch-Gerichte » Kaninchen

## Zutaten (4 Personen)

- » 1,7kg Kaninchenteile
- » 750g Perlzwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 6EL Olivenöl
- » 4 Nelken
- » 1/2TL Kreuzkümmel
- » 1 Stange Zimt
- » 150ml Weißwein
- » Salz & Pfeffer
- » 100g Pistazienkerne

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Kaninchen abrausen, trockentupfen und in Stücke teilen. Perlzwiebeln abziehen. Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarin abrausen und trockenschütteln.
2. Das Öl im Schnellkochtopf erhitzen. Fleischstücke darin von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Gewürze, Wein zufügen. Salzen, pfeffern. Topf verschließen. Bei Temperaturstufe 2 ca. 15min garen.
3. Den Deckel unter fließendem kalten Wasser abkühlen und den Dampf entweichen lassen. Topf öffnen, Pistazien unter das Stifado ziehen. Evtl. mit Rosmarin garnieren.

angelegt am: 13.06.2003

Rezept-Nr: 357

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke