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 abbrausen, trockentupfen und in Stücke teilen. Perlzwiebeln abziehen. Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarin abbrausen 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