

für Gäste: Kaninchen aus dem Ofen mit Chorizo
Ganz egal, wie schlimm der Tag auch war,
dieses Kaninchen macht alles wunderbar!

La Mise en Place:

1 Knoblauchzehe, 50 g Chorizo, 300 g Kaninchenragout (ohne Knochen gewogen), ½ dl Olivenöl, 1 dl Sherry, 1 dl Bouillon, Paprika, 1 Döschen Safran, Pfeffermühle, ½ Bund Petersilie, 1 mittlere Dose Pelati

Die Vorbereitung:

Den Knoblauch in feine Scheibchen schneiden. Die Chorizo häuten und in grobe Stücke schneiden. Beides in einen Bräter legen und das Kaninchen, Olivenöl, Sherry, Bouillon, Paprika, Safran und Pfeffer dazu geben und gut vermischen. Die Petersilie grob hacken.

Das Schmoren:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 60 Minuten, dabei mehrmals wenden. Die Pelati zum Kaninchen geben. Den Bräter zudecken und die Hitze im Ofen auf 180° reduzieren. Weitere 30 Minuten schmoren.

Die Vollendung:

Die Petersilie darüber streuen.

Das passt dazu:

Kartoffelstock oder weisser Reis

