



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

KANINCHEN SCHENKEL

2 Rüebli
1 Knoblauch-Knolle
1 Zwiebel
¼ Knollensellerie
1 Lauch
4 Kaninchenschenkel
Salz
Rapsöl
etwas Tomatenpüree
½ Flasche weisser Merlot
3-4 Zweige Thymian

Rüebli waschen und scheibeln. Knoblauchknolle und Zwiebel quer halbieren. Sellerie schälen und würfeln. Lauch in Ringe schneiden.

Kaninchenschenkel grosszügig mit Salz würzen und im heissen Rapsöl scharf anbraten. Gemüse begeben und mitrösten. Tomatenpüree begeben und kurz mitrösten. Mit Weisswein ablöschen und Thymianzweige begeben.

Alles auf ein tiefes Ofenblech geben, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen (200°C) ca. eine Stunde schmoren.



Menü

Bugs Bunny RISOTTO

Der italienische Klassiker und Alleskönner aussen cremig und innen bissfest

für 4 Personen

ROTWEIN REDUKTION

½ Flasche Rotwein
etwas roter Portwein

Beides zusammen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen.

SPECK BOHNEN

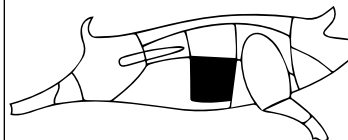
200 g Specktranchen
250 g grüne Bohnen

Specktranchen in dünne Streifen schneiden. Bohnen rüsten, schräg in Stücke schneiden.

Speckstreifen in der heissen Pfanne anbraten, Bohnen begeben und mitbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

PANCETTA

Bauchspeck
gewürzt mit Kräutern
und Salz



RISOTTO

4 Schalotten
2 EL Olivenöl (I)
1 Stück Butter
heisse Bouillon
300 g Risotto
100 g Parmesan
2 EL Olivenöl (II)
etwas Italienische Petersilie

Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Im Olivenöl (I) andünsten, ein Stück Butter begeben und zergehen lassen. Risotto begeben und anziehen.

Mit Bouillon ablöschen, unter Rühren weichkochen und immer wieder mit Bouillon übergiessen, bis der Risotto gar ist.

Rotweinreduktion begeben, Speck-Bohnen und frisch geriebenen Parmesan unterheben.

Kaninchenschenkel zerzupfen und auf das Risotto geben. Mit Olivenöl (II) beträufeln und etwas Petersilie darüber zupfen.

Tipp

Für warme Gerichte nach Möglichkeit immer Italienische Petersilie (glattblättrige Petersilie) verwenden, da diese die Hitze besser verträgt, als die gekrauste Petersilie.

mehr unter

Schudel on the Rocks.ch