



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 Kuninchenschenkel  
Salz  
Rupsöl  
etwas Tomatenpüree  
½ Flasche weisser Merlot  
3-4 Zweige Thymian

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

Kuninchenschenkel grosszügig mit Salz würzen und im heissen Rupsöl schurf 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

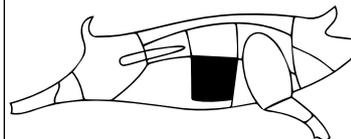
200 g Specktrunchen  
250 g grüne Bohnen

Specktrunchen 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



**120 °C**  
30 Minuten

## 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 schülen, 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.

Kuninchenschenkel zerzupfen und auf das Risotto geben. Mit Olivenöl (II) betrüpfeln 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*