

Kaninchen - Korsika

Kategorien: Wild, Kaninchen, Korsika

Zutaten für: 1 Rezept

1		Kaninchen; in ca. 100 g Schwere Stücke geschnitten
40	ml	Olivenöl
375	ml	Herber Rotwein
6		Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

(*) Kochen wie auf Korsika

In der Hälfte des Öls die Kaninchenstücke von allen Seiten anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen, warm stellen und das Öl in eine Tasse gießen. Das restliche Öl auf kleinem Feuer warm machen, 1/3 des Weines und den geschälten Knoblauch dazugeben und zu sirupartiger Konsistenz reduzieren.

In einem weiteren Topf den restlichen Wein zum Kochen bringen. Das Fleisch in den eingedickten Jus zurückgeben, das aufbewahrte Öl dazugeben sowie den heißen Wein. Salzen, pfeffern und zugedeckt 1 1/4 Stunden auf kleinem Feuer kochen lassen, dabei zweimal umrühren.

Quelle:

Was die Großmutter
noch wusste(*)Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.

Junge Wildente im Speckmantel

Kategorien: Wild, Federwild, Wildente

Zutaten für: 4 Personen

2		Junge Wildenten
		Salz und Pfeffer
		Salbei
1	Teel.	Wacholderbeeren; zerdrückt
1	Essl.	Zitronensaft
8	Scheiben	Geräucherter Speck; dünn Geschnitten
150	Gramm	Butter
200	ml	Saure Sahne
700	ml	Fleischbrühe; zum Aufgießen

Anleitung:

Die vorbereitete Wildente innen und außen mit Salz, Salbei, Pfeffer, Wacholderbeeren und Zitronensaft einreiben, mit Speck umwickeln. Mit heißer Butter übergießen, im vorgeheizten Backrohr unter allmählicher Zugabe von Fleischbrühe unter öfterem Begießen eine gute Stunde bei 180°C braten.

In der letzten Viertelstunde Sahne angießen, abschmecken, passieren. Speck von der Ente entfernen. Die Ente auf vorgewärmter Platte anrichten, mit Kartoffelpüree und Rotkohl servieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.