

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Stuffat Tal Fenek - traditioneller Kanincheneintopf

Koch: Matthew Bonsfield

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kanincheneintopf

- 2 gehäutete, zerteilte Kaninchen in Rotwein eingelegt
- Olivenöl zum Anbraten
- 150 g Zwiebeln (geschält)
- 100 g Knoblauch (geschält)
- 200 g Tomaten
- 200 g gekochte Kartoffeln (geschält)
- 200 g Karotten (geschält)
- 120 g Bauchspeck
- 20 g Rosmarinzweige
- 5 g Currypulver
- 5 g Paprikapulver
- 100 g passierte Tomaten
- 80 ml Rotwein
- 1 l Kaninchenfond (alternativ: Rinderfond)
- 80 g Erbsen

Für die Garnitur

- 50 g gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Zuerst die in Rotwein eingelegten Kaninchen-Teile von allen Seiten in einem großen Topf in etwas Olivenöl anbraten. Sobald sie Farbe gefangen haben, herausnehmen.
2. Nun die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und den Knoblauch hacken. Die Tomaten, die gekochten Kartoffeln, die Karotten und den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.
3. Dann zuerst die Zwiebeln und die Karotten und den Speck in dem Topf im Bratrückstand anbraten. Anschließend den Knoblauch, den Rosmarin, das Currypulver und das Paprikapulver begeben und kurz anrösten. Danach die passierten Tomaten dazugeben.
4. Nun mit dem Rotwein ablöschen und diesen einkochen lassen, bis er komplett verdampft ist. Mit dem Kaninchenfond aufgießen und das Fleisch, die gekochten Kartoffeln, die Tomaten und die Erbsen hinzufügen.
5. Zum Schluss den Eintopf in einem tiefen Teller anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.