

Fenek moqil bit-tewm u nbid (maltesisches Kaninchen)

Zutaten für 4 Personen

1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
4 Knoblauchzehen, halbiert
1 grosser Zweig Rosmarin
5 Zweige Thymian
1,2 kg Kaninchen, in Stücke zerlegt
Salz und Pfeffer
1 TL Mehl
5 dl herber Rotwein
2 dl Wasser
2 EL Tomatenpüree
1 Lorbeerblatt

Die Kaninchenstücke im Olivenöl beidseitig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Herausnehmen.

Die Zwiebel und den Knoblauch im Bratensatz anschwitzen, die Kräuter dazugeben. Mit Rotwein ablöschen, Wasser, Tomatenpüree und Lorbeerblatt dazugeben. Aufkochen.

Die Kaninchenstücke wieder in die Sauce legen. Das Fleisch bei schwacher Hitze 1 – 1 ¼ Stunden weich schmoren.

Dazu passt Kartoffelgratin oder Trockenreis.

Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger Pinot Noir, ein leichter Cabernet Sauvignon oder ein leichtfüssiger Syrah.

Aus unserem Sortiment:

Syrah, Linea Zabù, Sizilien

Cabernet Sauvignon, Kingston, Australia

Dézaley rouge Jupiter, Patrick Fonjallaz, Waadt

