

# BELLA POLETTTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



Einfach ausschneiden und sammeln



## FOLGE 36 Kaninchenkeulen

mit Paprikagemüse



Cornelia Poletto brät die Kaninchenkeulen an



Die Paprikaschoten werden dünn geschält

## Kaninchenkeulen

mit Paprikagemüse

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Zubereitungszeit:** ca. 2 Stunden

### Zutaten (für 4 Portionen):

600 g kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge oder Grenaille, geschält),  
4 rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 4 Kaninchenkeulen  
(à ca. 250 g), Meersalz, Piment d'Espelette (franz. Gewürzspezialität  
aus getrockneten, gemahlenden Chilischoten) oder Cayennepfeffer,  
4 EL Olivenöl, je 2 gelbe und rote Paprikaschoten,  
100 ml Weißwein, 50 ml Noilly Prat, 1/2 l Hühnerbrühe,  
4 Zweige Basilikum, Kapernfrüchte nach Wunsch.

- Kartoffeln waschen und schälen. Zwiebeln abziehen, halbieren, in Spalten schneiden. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden.
- Kaninchenkeulen waschen und trocken tupfen. Rundherum mit Salz und Piment d'Espelette würzen.
- Öl in einen heißen Bräter geben. Keulen darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.
- Backofen auf 160 Grad vorheizen. Paprikaschoten mit einem Sparschäler dünn schälen, vierteln und entkernen. In Stücke schneiden.
- Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln ins Bratfett geben, salzen und ca. 10 Minuten mitbraten. Mit Wein und Noilly Prat ablöschen, einkochen lassen. Brühe zugeben, alles einmal aufkochen lassen. Bräter abdecken, in den Backofen stellen. Kaninchenkeulen ca. 1 Stunde fertig garen.
- Herausnehmen, abschmecken. Basilikumblättchen in Streifen schneiden und darübergeben. Nach Wunsch einige Kapernfrüchte darüberstreuen.

### Pro Portion:

ca. 640 kcal, 48 g Eiweiß, 27 g Fett, 34 g Kohlenhydrate

✳ Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter [www.fuer-sie.de](http://www.fuer-sie.de) können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



## Polettos Wein-Tipp

Einen gehaltvollen sizilianischen Weißwein wählt Remigio Poletto zu diesem Gericht: „Der Chardonnay Sicilia Barrique 2006 von Planeta ist vollmundig, säurearm und hat schöne Fruchtnoten – er passt perfekt zum aromatischen Kaninchen.“ Zu bestellen für 19 Euro über [wein@poletto.de](mailto:wein@poletto.de).