

## Kaninchen mit Oliven und Zitrone

- 2 Stk. Kaninchenschlegel (Hinterschenkel)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 Stk. Stangensellerie
- 2 Stk. Rübli
- 4 Stk. kleine Schalotten
- 1 Stk. rote Peperoncino entkernt
- 3 Stk. Thymianzweige
- 2 Stk. Zitronen, Saft
- 2 dl. Weisswein
- 150 g grüne Oliven
- 1 Stk. Thymianzweig
- $\frac{1}{2}$  Stk. Zitrone



Den oberen Schenkelknochen auslösen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter legen. Olivenöl darüber gessen, in den kalten Backofen Unter/Oberhitze schieben und bei 250 Grad 25 Minuten, anschliessend bei 160 Grad noch 25-35 Minuten braten. Stangensellerie und Rübli in zündholzdicke Stäbchen schneiden. Schalotten, Peperoncino (entkernt) in Streifen schneiden. Stangensellerie, Rübli, Schalotten, Peperoncino und Thymianzweige nach ca. 20 Min. Bratzeit zum Fleisch geben. Zitronensaft und Weisswein beifügen und zugedeckt weiter schmoren. Oliven kurz vor Ende der Garzeit beifügen und nur noch heiss werden lassen. Am Ende der Garzeit sollte nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden sein. Das Fleisch tranchieren und mit dem Gemüse und den Oliven anrichten. Das Fleisch mit Thymian und Zitrone garnieren.

En Guetä

**BEWA**  
Küchen