

KANINCHEN MIT OLIVEN UND PINIENKERNEN



ZUTATEN

- 1 kg Kaninchen
- 30 g schwarze Oliven
- 20 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- Salbei
- Thymian
- Majoran
- 1 Glas Weißwein
- Salz und Pfeffer
- Natives Olivenöl

ZUBEREITUNG

Dünsten Sie Öl und Knoblauch und braten Sie dann das Kaninchen an. Zerhacken Sie Salbei, Thymian und Majoran, fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu und geben Sie die Mischung zum Kaninchen in den Topf. Gießen Sie das Ganze mit dem Weißwein ab und lassen Sie es 15/20 Minuten lang garen. Fügen Sie bei Bedarf etwas Wasser hinzu, rühren Sie häufig um und begießen Sie dabei das Fleisch immer mit dem Bratsaft. Geben Sie die Oliven und Pinienkerne hinzu und lassen Sie alles noch einige Minuten lang garen.



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole,
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

