

Kaninchen mit Zitrone (Coniglio al limone)

1 kg Kaninchen, in Stücke geschnitten	mit Salz bestreuen und während 30-40 Minuten zum Abtropfen in ein Sieb geben. Danach trockentupfen.
3 EL Olivenöl 3 EL Butter	Erhitzen und die Fleischstücke darin bei starker Hitze auf allen Seiten anbraten
2 dl Weisswein	dazugießen, etwas eindampfen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und das Fleisch etwa 20 Minuten schmoren lassen
1 ungespritzte Zitrone	waschen, die gelbe Schale sorgfältig abschälen und in ganz feine Streifen schneiden (oder mit einer Reibe direkt in die Kasserolle schaben)
1 Knoblauchzehe Salz, Pfeffer	direkt in die Kasserolle pressen würzen, gut umrühren und, falls nötig, noch einige Esslöffel Wasser dazugeben. Deckel wieder aufsetzen und bei mässiger Hitze noch weitere ca. 40 Minuten fertigkochen.

Dazu passt Risotto oder frische oder in Scheiben geschnittene und gebratene Polenta.

Risotto-Grundrezept für 4 Personen

½ Zwiebel, 50g Butter 400g Reis, 2 Lorbeerblätter	Fein gehackte Zwiebel in Butter langsam dünsten beifügen und unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten anziehen lassen
1 dl trockener Weisswein Ca. 1 Liter Fleischbrühe	zufügen und vollständig verdampfen lassen Nach und nach hinzufügen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren ungedeckt kochen.
Etwas Salz 50g Butter 50 g geriebener Parmesan od. Sbrinz	Den Topf von der Platte wegziehen, den Reis mit etwas Salz abschmecken und die in Stücke geschnittene Butter und den Käse beifügen. Gut umrühren, zudecken und noch einige Minuten stehen lassen. Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit der Pfeffermühle zu Tisch bringen.