

HASEN'TOD

Rezeptsammlung der Teilnehmer/innen
Aktionen 6. / 13. / 20. Mai 2005
Shed im Eisenwerk, Frauenfeld

Ein Ausstellungsprojekt von Max Bottini in Zusammenarbeit mit dem Verein «neuer shed im eisenwerk»

Thomas Bischoff. Hermann Bürgi. Markus Dreher. Humbert Entress. Rico Franke. Röbi Fürer. Hannes Geisser. Jochen Lehr. Hilde Market. Andreas Müller. Andreas Netze. Antonio Pelleriti. Katharina Portmann. Thomas Quenson. Helena Reisch. Hansbeat Reusser. Joggi Rieder. Carmen Rindlisbacher. Hermi Röttenmund. Claudia Rüegg. Yvonne Scarabello. Daniel Schulz. Maria Sempach. Neuer Shed. Ernst Thoma. Christa Thorner. Ueli Vogt. Helmut Wenzel. Isabella Wüest. Cornelia Züllig und Gäste.

Folgende Institutionen haben die Ausstellung mit Beiträgen unterstützt: Kulturstiftung des Kantons Thurgau, Dr. Heinrich Meyer-Stilling, Stadt Frauenfeld, Stiftung Oberwälder Kunstschaffen, Sonsee-Rock Frauenfeld, Mätigerei Ober Frauenfeld, Mätigerei Wäld Frauenfeld, Mätigerei Lärchi Uesslingen.

Kaninchen – Rezept (H. Bürgli)

Zutaten (für 4-6 Personen)

1 frisches Kaninchen in Stücke zerteilt
Salz, Pfeffer
etwas Mehl
2 Esslöffel Biofin 10%
200 g Speckwürfelchen
2 Zwiebeln
2 Rüebli
3-4 dl Bouillon
1 Dose Erbsli
2 Stück Brot
etwas Butter



Zubereitung

- Die Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer einreiben, im Mehl wenden, gut abschüteln und im heissen Fett auf allen Seiten gut anbraten.
- Die Speckwürfelchen, gehackten Zwiebeln und in Scheibchen geschnittenen Rüebli beifügen und kurz mitrösten. Mit der Bouillon und dem Aufguss der Erbsli ablöschen und die Kaninchenstücke ca 1 ¼ Std. schmoren.
- Die Erbsli beifügen und heiss werden lassen. Das Brot in Würfelchen schneiden und in der Butter goldbraun rösten. Unmittelbar vor dem Servieren über das Fleisch streuen.

NAME DES REZEPTE	
AUTOR/IN	
NAME	Thorn er
VORNAME	Christi
STRASSE	Wellenbergstr. 37
PLZ/ORT	
TEL	02721 7589
E-MAIL	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Giacomo (aus den Abruzzern)
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Chümpelstücke Olivenöl Tymian frisch scharfer Senf Knobli + Zwiebel Madaira 1/2dl Fleischfond gehackte Pellati Rothwein Oliven Petersili	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch marinieren mit Olivenöl, scharfer Senf, Tymian • anbraten, pfeffern salzen gehackte Zwiebeln + Knobli • Bratenfond mit Madaira ablöschen Fleischbrühe + Wein + gehackte Pellati • 40' schmoren / schwarze Oliven dazu • abschmecken mit gehacktem Petersili • 20' schmoren
ZUBEREITUNGSZEIT	FERTIG
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN	

NAME DES REZEPTEES	
NAME	AUTOR/IN Netzele
VORNAME	Andreas
STRASSE	Artenbergstr. 2
PLZ/ORT	8268 Salensteden
	TEL 071/6600611 FAX E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Trad. Leichennahl aus Tikrit
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>1 zerlegtes Kaninchen 1 Zitrona 4 Zwiebeln 4 Knollli zehen 50g Butter Salz $\frac{1}{2}$ TL frisch geriebener Ingwer $\frac{1}{2}$ TL Kümmelpulver 1 Hirtstange 2g Safran Petersli Koriander Fond 2 Peperoni 1 Petersli</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zwiebeln zerhacken, Knollli zerdrücken, Petersli und Koriander hacken. Butter in grossen Topf zum Schmelzen bringen und Kaninchenstücke darin anbräunen. Sofort wie goldbraun sind: Zwiebeln dazu und ebenfalls bräunen. Leber beiseite legen. Ingwer, Kümmel, Hirt, Safran, Knollli und 30cl Geflügelfond hinz. Salzen. Alles gut vermischen und auf mittlerer Stufe ca. 30 Min kochen lassen. Falls nötig nochmals 20cl Geflügelfond hinz. Saft aus halber Zitrona, Petersli, Koriander, Peperoni, faska dazu. fetzt Leber dazutun und nochmals 10 Min. kochen. Mit Couscous servieren!
ZUBEREITUNGSZEIT	
1h	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Eignet sich auch für vegetarische Anlässe

NAME DES REZEPTEES		Coniglio a La Cacciatore		
NAME		AUTOR/IN		
VORNAME		Pellesiti		
STRASSE		Antonio		
PLZ/ORT		Schmalteures 28		
		8580 Frauenfeld		
		TEL	FAX	E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		Santa Domenica Vittoria (Messina) od. a La Nunzia (Messina)		
ZUTATEN		ZUBEREITUNG		
		1 Coniglio		
		200g schwarze Oliven (neue Greda)		
		3 mittelgroße Zwiebeln		
		Tomaten, frisch od. Konserven		
		Vino bianco		
		Rosmarino		
		Kügel in kleine Stücke schneiden. Inbraten in Olivenöl bis goldbraune Farbe erhitzen, Öl abschütten. Frisches Öl zugeben, 1 Glas Wein ablassen. Geschnittene Zwiebeln beigebrun, nach 5 Min. kleingeschnittene Tomaten mitkochen. Salz und Rosmarinblätter, Oliven zugeben und weiterkochen, bedecken, langsam köcheln ¾ Std. Leicht köcheln lassen.		
ZUBEREITUNGSZEIT		Beilage: Pasta (Penne od. Rigatoni)		
1 1/2 - 2 Stunden				

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

sic bene! M.G.: "sehr gelungen!" J.S.: "Keine Spaw-Kochen" B.F.: "Interessante Version a la Siciliana". Bravissimo!

NAME DES REZEPTE		Lepus thymorungicus	
NAME		AUTOR/IN Geiser	
VORNAME		Hannes	
STRASSE		Weinstr.	
PLZ/ORT		8500 Frauenfeld	
		TEL 052 920 22 22	FAX
		E-MAIL hannes.geiser@ty.ch	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)			
ZUTATEN		ZUBEREITUNG	
<p>1 Kamminchen →</p> <p>3 Zwiebeln →</p> <p>8 Knoblauchzehen</p> <p>6 Bärlauch</p> <p>4 Stangen Sellerie</p> <p>100-200g Speckwürfel</p> <p>30l Weisswein →</p> <p>Peterli Thymian Ingwer (2-3cm, Scheiben)</p> <p>3 Orangen, halbiert</p> <p>1/2l Gemüsebrühe</p>		<p>Bestehen, Scheif entzücken in Olivenöl, bei Seite stellen</p> <p>→</p> <p>Speckwürfel Scheif entzücken, bei Seite stellen alles Gemüse grob hacken (chicken o. halbhieren) und im Speckwürfelsschiff entzücken, mit Weiss- wein erlösen</p> <p>→</p> <p>Kamminchen auf Gemüse legen, mit Speck- würfeln, Kräutern decken + den in Scheiben geschnittenen Ingwer, mit Brühe auffüllen</p>	
ZUBEREITUNGSZEIT		<p>Vorbereitung 20-30'</p> <p>Kochen 60-75'</p>	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Beitrag: Rosmarin - Kumpfeln

Da Marisa

Vor vielen Jahren bin ich mit ein paar Freunden mit unseren Motorrädern für ein Wochenende ins Medrisio gefahren. Am Samstagabend haben wir in einem Grotto oberhalb Mendrisio bei einer freundlichen älteren Wirtin gegessen und getrunken. Sie hiess Marisa. Wir assen vortrefflich und ich trank soviel, dass ich das Grotto seither nicht mehr wiederfand.

Den Hasen und die Polenta habe ich seither oft nachahmend gekocht. Jedesmal bin ich der Erinnerung ein Stück näher gekommen. Bis ich so weit war, dass ich, ohne sie zu beleidigen, annehmen durfte, Marisa würde am Herd stehen. Täte sie es, würde sie zum heutigen Hauptgang folgendes ausführen:

Zuerst zum Hasen: Durch sorgfältiges Zerwirken stelle ich von den Vorder- und den Hinterläufen sowie vom Rücken ein nicht zu fein geschnittenes Geschnetzeltes her, das ich mit Salz, Pfeffer und süssem Paprika würze und im Olivenöl scharf anbrate. Goldbraun nehme ich das geschnetzelte Hasenfleisch vom Öl und lasse es ruhen.

In einer grossen Gusseisenpfanne dünste ich 2 Zwiebeln und allerhand fein gehackte Küchenkräuter, gebe 6 geschälte Tomaten, 1 in kleine Würfel geschnittene Sellerie, 2 in Scheiben geschnittene Zucchini, 2 in Streifen geschnittene Peperoni und 2 mit dem Wiegemesser zerkleinerte Pepproncini dazu. Sobald das Gemüse angebraten ist, gebe ich ihm eine Flasche Merlot bei und lasse das Ganze bei mittlerer Flamme während gut einer Stunde ziehen.

Dann gebe ich das Hasenfleisch zum Gemüse und lasse es während einer weiteren halben Stunde garen. Mit etwas Bratensauce stelle ich gegen Ende des Garprozesses die richtige Konsistenz her.

Eine halbe Stunde vor dem Essen koche ich in einer zweiten Pfanne 1 Liter Wasser auf, gebe Gemüsebouillon dazu und koche darin 200 Gramm Bramata auf. Wenn sich der Mais öffnet, gebe ich etwas Pfeffer, Butter und Reibkäse dazu.

In Max Bottinis Installation kochen wir zu viert: Adrian und dessen Partnerin Caroline sowie unsere gemeinsame Bekannte Lisa. Zwei zerwirken den Hasen, zwei rüsten das Gemüse. Ich lasse meine Gäste die Chargen wählen.

Wenn der Sugo am Kochen ist, trinken wir einen Prosecco und genehmigen dazu etwas Parmaschinken. Zum Hauptgang trinken wir einen Merlot aus dem Tessin. Und zur Nachspeise gibt es Amaretti.

Den Tisch decke ich mit einem weissen Tischtuch. Darauf lege ich Sets aus Kunstrasen und in die Mitte lege ich eine Heliconia. Weil sie an ein Hasenbein erinnert. Für Gesprächsstoff wird gesorgt sein.

Robert Pürer

NAME DES REZEPTEES	The honey rabbit who lost his spectacles	
AUTOR/IN	Linder &	
NAME	Urtiler	
VORNAME	Hertenstr. 14	
STRASSE	8500 Frauenfeld	
PLZ/ORT	TEL 044 2653990 FAX 044 2653999 E-MAIL linder@lfp.ch	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Urula Häger Häger: (my sister)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG	
Chünigel Whisky Senf Honig Süß Pfeffer Weisswein Rohm Brotkrumen	Chünigel zubereiten, Salz Pfeffer, mit Whisky ablöschen (flambieren), Chünigel herausnehmen, weissen Stellen. Fond mit Weisswein aufkochen, Senf u. Honig Zufügen, einkochen lassen, mit Fleisch + Weiss (wenig) u. Rohm leicht köcheln lassen. Bis alles gut kommt.	
ZUBEREITUNGSZEIT	45-60 Minuten	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

zupassan. ! Chünigel leicht
zu Trockenheit.

NAME DES REZEPTEES	The honey rabbit who lost his spectacles	
AUTOR/IN	Linder &	
NAME	Urtiler	
VORNAME	Hertenstr. 14	
STRASSE	8500 Frauenfeld	
PLZ/ORT	TEL 044 2653990 FAX 044 2653999 E-MAIL linder@lfp.ch	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Ursula Häger Häger: (my sister)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG	
Chünigel Whisky Senf Honig Süß Pfeffer Weisswein Rohm Brotkrumen	Chünigel zubereiten, Salz Pfeffer, mit Whisky ablöschen (flambieren), Chünigel herausnehmen, weissen Stellen. Fond mit Weisswein aufkochen, Senf u. Honig Zufügen, einkochen lassen, mit Fleisch + Weiss (wenig) u. Rohm leicht köcheln lassen. Bis alles gut kommt.	
ZUBEREITUNGSZEIT	45-60 Minuten	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

zupassan. ! Chünigel leicht
zu Trockenheit.

NAME DES REZEPTE		nelis großer chingelbrat		
NAME		shed im Eisenwerk		
VORNAME		neuer		
STRASSE		Industriestr. 23		
PLZ/ORT		Frauenfeld		
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		prätschwärk (vorfalgu - vollenweider)		
ZUTATEN		ZUBEREITUNG		
Speck 1 Flasche Wein Sellerie, 4 Rübli Zwiebel, Nelken Lorbeer, Thymian Rosmarin Knoblauch schwarze Oliven 4 Tomaten Pezoti neue Kartoffeln Radicchio Rosmarin Artischocken Olivenöl		Den Speck anbraten - das Kamminchen dazugeben und eben- falls anbraten - mit Wein ablöschen - dann kommen dazu: * eine mit Nelken gepökelte Zwiebel * Kräut * Knoblauch * Oliven * ganze Tomaten 1 Std. kochen Beilage: Kartoffeln gut durchbraten - ^{Rosmarin & Salz} - gelegentlich wenden - gegen Erde Artischucken und Radicchio dazugeben		
ZUBEREITUNGSZEIT				

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Nelis meint: oft wird das Gemüse zu fein geschnitten!

NAME DES REZEPTEES	
AUTOR/IN	
NAME	ENTRESS
VORNAME	Humbert
STRASSE	Mittelrütistrasse 7
PLZ/ORT	8500 Frauenfeld
TEL. 052-727-2538	FAX
	E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<ul style="list-style-type: none"> • un lapin • une brunoise de légumes (carottes, céleri, poireaux) • 3 tomates • vin blanc • huile de pépin de raisin • crème double • bouillon - cube de légumes • fonds de légumes • romarin • sel, poivre 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire revenir la viande dans le beurre et l'huile de pépins de raisins. - Ajouter le vin blanc (20 cl) et le fonds de légumes. - Rajouter les brins de romarin et la brunoise de légumes. - Remplir la casserole avec le bouillon de légumes. - laisser mijoter 20 minutes (à feu doux) - Rajouter la crème double.
ZUBEREITUNGSZEIT	
40 mn	
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN	

NAME DES REZEPTE	Kaninchen nach landfremder Art		
AUTOR/IN	Feder-Schmid		
NAME	Joggi und Klari		
VORNAME	Schwallenweg 21		
STRASSE	8700 Frauenfeld		
PLZ/ORT	TEL 02714578	FAX	E-MAIL rieder@kadeputsch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	A. Wilderisen (leicht abgeändert)		
ZUTATEN	ZUBEREITUNG		
Kaninchen zerlegt Pfeffer und Salz Olivenöl, Knoblauch Champignons, gewürfelt Sellerie, fein gewürfelt Kohl, Sellerie Kohl, feine Scheiben frische Tomate, gewürfelt frische Rosmarinwedeln weisswein Basilikum	würzen und in Olivenöl mit Knoblauch- scheiben anbraten Gemüse stampfen, nochmals würzen abtropfen, Basilikum belegen zudeckt etwa 1 Stunde schmoren		
ZUBEREITUNGSZEIT	Zusatz, Braten, Schmoren ~ 1 1/2 Std.		

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Wir haben das Gemüse mit Fenchelstücken, roten und gelben Peperoniwürfeln angereichert.

Dazu servieren wir einen Risotto.

Des Hasen Tod

Rückenfilets an Haselnuss-Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln

Dem Rückengrat entlang links und rechts einschneiden und vom Brustkorb trennen.

Zum Häuten zieht man die oberste Schicht von der Spitze nach hinten mit den Finger ab und zuletzt löst man noch die feinen Sehenschichten mit dem Messer.

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in einem hoch erhitzbaren Oel auf allen Seiten gut anbraten. Filets bis zum Anrichten etwas ruhen lassen.

Sauce

Rotwein mit roten Zwiebeln, Rosmarin und gemahlene Haselnüssen in eine Pfanne geben und einkochen.

Reduktion absieben und in die Pfanne zurückgiessen.

Den Hasenfond dazu geben und erhitzen. Haselnüsse anrösten mit Birnendicksaft darunterziehen und Pfanne von der Platte ziehen. Kalten Butter beigeben bis die Sauce sämig ist.

NAME DES REZEPTE	
NAME	AUTOR/IN Theiter
VORNAME	Roland
STRASSE	Schulweg 3
PLZ/ORT	8500 Frauenfeld
	TEL 720 37 30 FAX E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>Hasenmägen Salz, Pfeffer Öl</p> <p><u>Sauce</u> Rotwein rote Zwiebeln Rosmarin gemahlene Haselnüsse Hasenfand Birnenlikör kalte Butter</p>	<p>Ihren Rückgrat entlang li u. re einschneiden und vom Brustkorb trennen. Zum Häuten zieht man die oberste Schale von der Spitze nach hinten mit den Fingern ab und zuletzt löst man die feinen Sehnen mit dem Messer. Filet mit Salz u. Pfeffer würzen und in einem hoch erhitzen Öl auf allen Seiten gut anbraten. Tils bis zum Anrichten etwas ruhen lassen.</p> <p><u>Sauce</u> Rotwein mit roten Zwiebeln, Rosmarin u. gemahlene Haselnüssen in eine Pfanne geben u. einkochen. Reduktion abziehen u. in einer Pfanne zurücklassen. Den Hasenfand dazugeben und erhitzen, Haselnüsse anrösten mit Birnenlikör abkochen ziehen und Pfanne von der Platte ziehen. kalten Butter beigeben bis die Sauce sämig ist</p>
ZUBEREITUNGSZEIT	
ca 1 Std. Sauce	
ca 5 Min Fleisch	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

ein Gute!

NAME DES REZEPTE		Sizilianisches Kaninchen		
NAME		Zülig Schmid-Netze		
VORNAME		Cornelia Esther		
STRASSE		Flüedersstr. 17 Burggraben		
PLZ/ORT		Frauenfeld Kreuzlingen		
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		Alicja Vollenweider, abgeändert		
ZUTATEN		ZUBEREITUNG		
Kaninchen		in Portionenstücke teilen		
genug Olivenöl		in den Kochtopf glessen, das Fleisch darin durchziehen lassen, ohne es anzubraunen		
Salz		Kaninchen salzen		
3-4 Knoblauchzehen		beifügen		
3 Karotten		in feine Stäbchen geschnitten, beifügen		
100g grüne Oliven				
1 Stück Peperoncino		alles beifügen		
1 Zweig Pfefferminze				
1/2 ausgepresste Zitronen				
1 Glas Weisswein				
ZUBEREITUNGSZEIT		auf kleinem Feuer zugedeckt schmoren lassen		
75 Minuten				

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN
 Fleisch nicht anbraten / das Ragout nicht zu heiss geniessen, Aroma entwickelt sich erst beim Abkühlen

preisst und zugeman!
 Minus Tiefenbesserung
 Esther Ida Cornelia

NAME DES REZEPTE	
AUTOR/IN	Thomg
NAME	Ernst
VORNAME	Flurweg 1
STRASSE	8260 Stein n. Klein
PLZ/ORT	TEL FAX E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	ITALIEN
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
3 Knoblauch 1 Zwiebel 2 Selleriestangen 1 Rindli Leberwurst Rosmarin zweig 4 EL Olivenöl 1 Kaminchen 700ml Rotwein 900g gesch. Tomaten	Gemüse fein hacken, mit Leber u. Rosmarin 10 min in Olivenöl dünsten Kaminchen Stücke dazu und kräftig anbraten. Mit Rotwein 45 min auf kleine Flamme weich schmoren. Kaminchen bitte herausnehmen und vom Knochen lösen. Zusammen mit Tomaten wieder in den Topf geben. 15 min schmoren lassen
ZUBEREITUNGSZEIT	
70 min	

NAME DES REZEPTE	Hasengeschmebhelles mit Zitronenrisotto
AUTOR/IN	Quenson
NAME	Thomas
VORNAME	Thomas
STRASSE	Oberdorfstr. 15
PLZ/ORT	9524 Vesslingen
	TEL 052 740 40 44 FAX 052 740 40 42 E-MAIL quenson@bluewin.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Thomy's Phantasie
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p><u>Fond:</u> Rüebli Sellerie Lauch Olivanöl Salz Pfeffer Hasenknochen Wasser</p> <p>Hasenfleisch Kostbröckli wenig Rüebli + Sellerie Zwiebels Paniermehl</p> <p>Risotto Paniermehl Zitrone</p> <p>Lattich</p>	<p>Der Hase wird von den Knochen befreit. Die Knochen und das Gemüse werden zu einem Fond gekocht.</p> <p>Das Fleisch wird zu Geschmebhellem verarbeitet. Kostbröckli in Streifen schneiden und im Olivenöl kurz anbraten. Das Hasenfleisch und das Gemüse schauf anbraten. Wenig Paniermehl zum Binden einstreuen. Mit Rotwein ablöschen. Kostbröckli-Streifen dazu geben. Risotto im Fond kochen. Mit Zitrone abschmecken.</p> <p>Lattich blanchieren. Reicht auf Lattichbeet servieren</p>
ZUBEREITUNGSZEIT	
ca. 1 1/2 Std.	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Super! Empfehlenswert! (Die Testessenner)

Da das Fleisch vom Knochen genommen wird, ist das Menü relativ schnell gekocht!

NAME DES REZEPTEES	
NAME	AUTOR/IN ANDREAS MÜLLER
VORNAME	
STRASSE	ST. GÄLLERSTR. 19
PLZ/ORT	8400 WINTERTHUR
	TELEFON 2272643 FAX E-MAIL argos@gmx.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Russland
ZUTATEN	ZUBEREITUNG <u>Maniade</u>
2 dl Essig 1 dl Weisswein 1 Zimt stengel 3-4 Lorbeer blätter 1 EL Honig Petersil Dill	Hase ca 64 manieren
ZUBEREITUNGSZEIT	
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN	



Tomatensauce

- 2 Zwiebeln gehackt
 - 1 EL Sonnenblumenöl
 - $\frac{1}{2}$ L Tomatensaft
 - 1 EL scharfe Senf
 - 3-4 Lorbeerblätter
 - Pfeffer
 - Honig
 - 3-4 Zehen Knoblauch fein gehackt
 - Pilzfond
- alles aufgekocht

Hase

- Hase trocken geputzt, zerbraten
 - Tomatensauce beigeben
 - 20 gedörrte Pfifferlinge beigeben
 - 20 gedörrte Tomaten
 - 20 Honigsenf
 - Pfeffer
 - Salz
- 14 Schmoren

dazu passt Sahnehüftele, Brethühftele

Herby (Pissini)

- Zutaten:
- Hase geputzt
- Brot fein gehackt
- 1 Zwiebel fein gehackt
- erdämpfen

Täg:
500g Hefe
1,5 dl Wasser
Salz

Täg kochen 30 min unter lassen Herby formen

NAME DES REZEPTE	MEISTER LAMPEL
NAME	AUTOR/IN
VORNAME	ZÄHNER
STRASSE	BARBARA
PLZ/ORT	VORDSTRASSE 4
	0580 AMKNSWIL
	TEL ⁰⁷¹ 411 53 53 FAX
	E-MAIL zabaku@bluwinix
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	LAMPEDUSA
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 MEISTER LAMPE	GUT ABGEBALGT + GUT ABGETAUGEN
SEIF	MARINIEREN
MISCHGEWÜRZ	
OLIVENÖL	MIT MEHL BESTÄUBEN
MEHL	IM EIGENEN FETT KRUSPIG ANBRATEN, BEI SEITE STELLEN
ZWIEBELN	ZWIEBELN ANDÜNSTEN
PEPERONI	GEMÜSE BEIFÜGEN
KNOBLAUCH	MIT ROTWEIN ABLÖSCHEN
STANGENSELLERIE	FLEISCH BEIFÜGEN
TOMATEN	ZUGEDECKT AUF KLEINER FLAMME
MUSLI	KÖCHELN LASSEN
LORBEER	
ROSMARIN	
OLIVEN	
ROTWEIN	
ZUBEREITUNGSZEIT	CA 1 1/2 h

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

ALS BEILAGE ZITRONEPILSOTTO SPÄTEREN

NAME DES REZEPTE		Kaniudhano Tod	
AUTOR/IN		Rüegg	
NAME	Rüegg		
VORNAME	Claudia		
STRASSE	Flurweg 1		
PLZ/ORT	8260 Stei am Rhein		
TEL 02 741 2677 FAX		E-MAIL claudia@ruegg.com	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)			
ZUTATEN		ZUBEREITUNG	
<p>1 Karotte wenig Lauch 1 starke Sellerie 1 Schalotte 1 Tomate 1/2 Kaniudhan Traubenzernöl Butter Salz, Pfeffer Rosmarin 1-11 Lorbeerzweige etwas Basilikum</p>		<p>Gemüse ganz fein würfeln (Brombeere) Tomate schälen, ebenfalls fein würfeln. Kaniudhan zerhacken (in kleine Stücke) und anbraten. Gemüse dazu geben, ebenfalls anbraten. Danach Tomate und Rosmarin zweig dazu geben. Mit Weisswein ablöschen, etwas köcheln lassen, danach Basilikum zugeben. Zugedeckt auf kleiner Flamme ca 25-30 min. köcheln lassen. Servieren, -kante mit Polenta.</p>	
ZUBEREITUNGSZEIT			
vorbereiten 20' kochen ~ 30'			
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN			

NAME DES REZEPTE		CHÜNGELVORRESSEN À LA CHESSIBACH ⁴	
NAME		Gea. 28. 1. 1916	
VORNAME		MARKET	
STRASSE		HANS	
PLZ/ORT		BILSTEUTE. 17 / KESSIBACH	
		8852 ALTENDORF	
		055 TEL 4423142 FAX — E-MAIL —	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		TESSIN / ITALIEN	
ZUTATEN		ZUBEREITUNG	
CHÜNGEL		BRATBUTTER IN PFANNE HEISS WERDEN LASSEN	
RÜEBLI		GESCHNITTENE CHÜNGEL FLEISCHSTÜCKE	
ZWIEBELN		ANBRATEN BIS SIE SCHÖN BRAUN SIND.	
KNOBLAUCH		GROB GESCHNITTENE ZWIEBELN, KNOBLAUCH	
LORBEER		U. KAROTTEN ZUFÜGEN UND AUCH KURZ	
NELKEN		MITBRATEN - ALLE ZUTATEN MIT ROTWEIN	
PFEFFER		ABLÖSCHEN - MEHL MIT WARMEM WASSER	
SALZ		AUFLÖSEN UND BEIFÜGEN - WÜRZEN	
ROTWEIN		MIT SALZ, PFEFFER, NELKEN, LORBEER	
BRATBUTTER		UND DAS GANZE CA. 1 STD. KÖCHELN	
WEISSMEHL		LASSEN.	
ZUBEREITUNGSZEIT		ALS BEILAGE GROBE POLENTA	
CA. 1 1/2 STD.		SERVIEREN UND ÖPFELSTÜCKLI.	
		A GUETA WÜNSCHT HANS MARKET	

BEILAGEN:
 POLENTA +
 ÄPFEL

BEMERKUNGEN	ANREGUNGEN TIPPS	MITTEILUNGEN
BIO-CHÜNGEL VERWENDEN.	AM BESTEN WIRD DAS REZEPT AUF DEM HOZ- KUCHHERD GEMACHT!	FLEISCH DUNKEL ANBRATEN UND PFANNE MIT DECKEL ZUDECKEN. GIBT SCHÖNE DUNKLE SAUCE.

NAME DES REZEPTEES	Geschmeltztes Oriental	
AUTOR/IN	Deborah Schmid	
NAME	Deborah	
VORNAME	Deborah	
STRASSE	Herkenstr. 55	
PLZ/ORT	8500 Frauenfeld	
TEL 052-720 703/FAX	E-MAIL	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Indien (Variation von Panot-Curryfleisch)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG	
<p>2 dl brauner Fond 1 dl Weisswein zum Abkühlen des Fond 50g Sultaninen 1/2 Tr. Ananas 25g Honig 2 Bananen, nicht zu reif 25g Butter 1 dl Rahm 1 dl Rahm geschlagen 50g gewürzte Panadele</p>	<p>Brauner Fond bei hoher Temperatur 5 Minuten kochen. Sultaninen, Honig und die Hälfte des Ananasstückchen dazu geben. Weitere 5 Minuten kochen lassen. Restliche Ananasstücke in wenig Zuckerwasser erwärmen. Flüssigkeit abgüssen. Bananen schälen, halbreifen und in Butter beidseitig anbraten.</p>	
ZUBEREITUNGSZEIT	1 Std	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

dazu ein klein wenig Röstöl / Pilzöl.

<p>NAME DES REZEPTEES</p> <p>AUTOR/IN</p> <p>NAME</p> <p>VORNAME</p> <p>STRASSE</p> <p>PLZ/ORT</p> <p>TEL. 043 817 90 84 FAX</p> <p>E-MAIL mon@bluewin.ch</p>	<p>Rezept für die Hasen ALLA CONIGLIA</p> <p>Peter Hügli u. Yvonne Scacchello</p> <p>beide: Engelstr. 62</p> <p>8004 Zürich</p>
<p>HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)</p>	<p>Alte Rezeptur, wahrscheinlich aus der Schweiz</p> <p>Wurde speziell für diesen Anlass kreiert</p> <p>von Peter, Cornelia, Fabian + Yvonne</p>
<p>ZUTATEN</p> <p>1 Kaninchen kleingehackt</p> <p>1 Zucchini</p> <p>1 Karotte</p> <p>Stangensellerie</p> <p>5 Jochen Knoblauch</p> <p>1 Zweig Rosmarin</p> <p>Basilikum und Pfeffer</p> <p>Honig</p> <p>Essig</p> <p>3 dl Weisswein</p> <p>Leber</p> <p>1 Paprika Schote (entkernt)</p> <p>3 Sardellenfilets</p> <p>Kapseln</p>	<p>ZUBEREITUNG</p> <p>im heissen Öl anbraten, mit wenig Milch übergiessen und weiterbraten (wichtig!) → <u>Bratpfanne</u></p> <p>Kleingehackt, dampfen dünsten → <u>grosser Topf</u></p> <p>→ in Topf geben</p> <p>→ ablöschen</p> <p>→ Sauce passieren (durch Sieb)</p> <p>in kleine Stücke geschnitten</p> <p>alles in einem grossen Topf kochen } in Sauce geben u. leicht antkochen</p> <p>Chunoch wo drumrum?</p>
<p>ZUBEREITUNGSZEIT</p>	<p>Entweder weniglang oder längs alt ein</p> <p>Huhn kochen</p>

NAME DES REZEPTEES	
AUTOR/IN	Reusser
NAME	Hansbeat
VORNAME	
STRASSE	Winterthur
PLZ/ORT	
TEL	FAX
	E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Ticino Sopraceneri
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>Kaninchen (!) 150-200 gr. Butter 6 dl Weisswein mit Säure 1 Sellerie 2 Zweige Rosmarin</p>	<p>Kaninchen, auch Chünzel genannt, in Stücke schneiden, salzen, pfeffern + mehlen. In der Hälfte der Butter langsam goldgelb anbraten. Mit Weisswein ablöschen, Rosmarin + Sellerie in Würfel beifügen. Rest vom Butter dazugeben und fertig kochen.</p>
ZUBEREITUNGSZEIT	
1-1 1/2 h	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Mit Kartoffeln oder Polenta servieren.

NAME DES REZEPTE	
AUTOR/IN	Katharina Portmann / Rico Franke
NAME	
VORNAME	
STRASSE	Speicherstr. 53
PLZ/ORT	8500 Frauenfeld
TEL 720 1322 FAX	— E-MAIL kap@activemail.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Kaninchen à la mami
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 Kaninchen Einges. Butter 2 Zwiebeln 3 Knobli Salbei Rosmarie Thymian 5 Rüebl 3 Tomaten	Aubraten (Fleisch mit Salz + Pfeffer einreiben) Auddämpfen und beifügen (Stängeli schneiden Würfel oder Schmeke) Evt. Nachwürzen Salz/Pfeffer 60 Min köcheln
ZUBEREITUNGSZEIT	ca. 90 Min. mit Aubraten!

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Rüebl kann auch mit anderem Gemüse ersetzt werden
 Rhabarberblüten: als Beilage mit Brösel
 Rhabarberblüten: überbacken in Sahne
 Brösel: } Parierbrut
 Peterli
 Knoblauch
 Butter + Öl } Bröseln und über
 die warmen
 Rhabarberblüten geben

NAME DES REZEPTE	Coniglio al sette di maggio		
AUTOR/IN	Dreher		
NAME	Maximus		
VORNAME	Maximus		
STRASSE	Schmalbennweg 1		
PLZ/ORT	2500 Frauenfeld		
TEL	FAX	E-MAIL	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Eigenkreation von Maximus		
ZUTATEN	ZUBEREITUNG		
1/2 - 1 kg Kaninchenragout Thymian Oregano Senfpulver Cayennpfeffer Liebig Kalbsfond-Pulver	Fleisch anbraten, salzen, pfeffern und mit etwas Cayen-Pfeffer würzen. In vorgewärmten Bräter legen. Bräter von 4 Zweigen Oregano und 4 Zweigen Thymian dazugeben. Mit 3-4 dl gutem Rotwein Bratfond auf-Eisen und Kalbsfond dazugeben und über Fleisch gessen. Dose Peladi u. 2 gehackte Knoblauch dazu geben. 250gr frische / 30gr getrocknete Steinpilze u. 250gr Trüffel- / Perlweibeln dazu geben. Leise köcheln lassen. Ab und zu wenden. Nach ca. 40 Min Fleisch heraus nehmen und warm stellen / in Auflie schlagen. Sauce mit erhöhter Temperatur einhochen lassen. Fleisch wieder dazu geben! Abschmecken und servieren!		
ZUBEREITUNGSZEIT	1 1/2 Stunden		

NAME DES REZEPTEES		
NAME	AUTOR/IN mitgebracht von Mama Sennreich	
VORNAME	Beth Bossi "Gratin / Aufläufe "Einstöpfe"	
STRASSE	Denckerstr. 34	
PLZ/ORT	8570 Weimfelden	
TEL	FAX	E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		
ZUTATEN	ZUBEREITUNG	
<p>12 Pflaumen od. Stein 100g Sultaninen 6 Essl. Cognac 100g Speck 1,2 kg Kaminchen- ragout 1/2 Teel. Salz Pfeffer, Thymian, Basilikum</p> <p>2 Essl. Öl 12 Saucenzwiebeln 2 dl Rotwein 1/2 - 2 dl Fleischbrühe ev. Salz od. Strauwürze 400g Rübli 250g Kastanien Nippelsauce 2 Essl. Zucker 1/2 dl heisses Wasser 1 dl Rotwein 2 Teel. Meersalz Pfeffer, Strauwürze Thymian 1 Essl. Cognac</p>	<p>in Schüssel geben</p> <p>darüber grössen ca. 3 Std. marinieren lassen in Stengelchen schneiden glasig braten</p> <p>Ragoutstücke schneiden, würzen</p> <p>in Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch anbraten anbraten abläschen</p> <p>dazugliessen, aufkochen Speck und Fleisch begeben würzen, alles 40 Min. leise kochen</p> <p>Stengelchen schneiden, mit Pflaumen u. Sultaninen goldbraun rösten</p> <p>anrühren, dazugliessen,</p> <p>abschmecken, dazugliessen, Sauce 2 Min. kochen</p>	
ZUBEREITUNGSZEIT		
aufwendig		

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

- Anstelle der tiefgekühlten Kastanien können auch getrocknete verwendet werden. Sie werden über Nacht eingeweicht und von Anfang an mitgekocht.
- Das Kaminchenragout kann mehrere Stunden vor der Verwendung oder gar am Vortag gekocht werden.

NAME DES REZEPTE		JASA	
AUTOR/IN		KURLUBA (Carmen, Rosal, Livin)	
NAME	KURLUBA (Carmen, Rosal, Livin)		
VORNAME	KURLUBA BERTSCH!		
STRASSE	WÄGRENSTRASSE 33		
PLZ/ORT	8070 ZÜRICH		
TEL	FAX	E-MAIL	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		GAMBIA	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG		
Öl Zwiebel Knoblauch Paprika Zucchini Zitrone Gewürze (Knoblauchsalz, Fleischgewürze, getrocknete Kräuter, Pfeffer, Salz, Knoblauch, Zwiebel, Zitrone, Paprika, Gewürze, Fleischgewürze, Fleischgewürze)	① Hasenfleisch in Stücke schneiden und im heißen Öl braten lassen. ② Zwiebeln (grob geschnitten) und Knoblauch (fein geschnitten) hinein geben und das Ganze 5 Minuten braten lassen. → Mit Knoblauch ③ Kartoffeln, Karotten, Paprika, Fleischgewürze, Gewürze wie Pfeffer, Salz, Pfeffer, Salz, Pfeffer, Salz und wenig Wasser hinzugeben. Köcheln, bis Wasser verdunstet ist. ④ Nach dem Wasser hinzugeben, ein wenig Salz und den Deckel darauf tun. Nach 30 Minuten kochen lassen, ist das Gericht fertig.		
ZUBEREITUNGSZEIT	An Gewürze - Als Beilage empfehlen wir Reis.		

NAME DES REZEPTE		
NAME	AUTOR/IN	
VORNAME		
STRASSE		
PLZ/ORT		
	TEL	FAX
		E-MAIL PRAECHTER@Gmx.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		
ZUTATEN	ZUBEREITUNG	
SPECK	SPECK ANBRATEN	
CHÜNGEL	CHÜNGEL DARU, NICHT ANBRATEN	
SECCHE	SOFORT MIT WEISSWEIN ABLÖSCHEN	
ZWIEBEL GANZ	SECCHE GEVIERTEL	
RUEBLI	ZWIEBEL MIT NÄGEL GESPIERT	
KNOBLAUCH GANZ	GEWÜRZ DARU	
NÄGEL	GEEGENTLICH UMRÜHREN	
LOORBEEL		
ROTER PFEFFER		
MUSKATNUSS		
ZIMT		
WEISSWEIN		
TRYMIAN		
PETERLI		
ZUBEREITUNGSZEIT		
1-2 STD		
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN		

NAME DES REZEPTEES	
AUTOR/IN	
NAME	WENZEL
VORNAME	HELMUT
STRASSE	ORERJONFSTRASSE 1
PLZ/ORT	8554 ESCHIROFEN
TELEFON	762308FAX
E-MAIL	wenzel@bluewin.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	SIZILIANISCHES KANINCHENRACOLI (ALTES FAMILIENREZEPT)
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>1 JUNGES ZARTES KANINCHEN OLIVENÖL</p> <p>2 KNOBLAUCHZEHNEN</p> <p>2-3 KAROTTEN IN STÄBCHEN GESCHNITTEN</p> <p>100g LAUNE OLIVEN</p> <p>1/3 SCHARFE PFEFFERSCHOTEN</p> <p>1 ZWEIFELIGE PFEFFERMINZE</p> <p>2 ZITRONEN AUSGEPREST</p> <p>2-3 dl WEISSWEIN (RISLING)</p> <p>1 MAL PFEFFERMINZE + BASILIKUMBLÄTTER ZUBEREITUNGSZEIT</p> <p>1 1/4 Std.</p>	<p>1. KANINCHEN IN PORTIONENSTÜCKE SCHNIDEN (GUT WÄRMEN UND ABTROCKNEN).</p> <p>2. IM KOLDFATT AUF KLEINER FEUER EINEN TEIL DES WEISSWEIN IN FLEISCH VERDAMPFEN LASSEN.</p> <p>3. EINWENIG OLIVENÖL ZUGEBEN UND FLEISCH DURCHBRÄUNEN OHNE ANBRÄUNUNG.</p> <p>4. SALZEN UND FOLGENDES BEIFÜGEN: KNOBLAUCH, OLIVEN, KAROTTEN (IN STÄBCHEN GESCHNITTEN), PFEFFERMINZBLÄTTER, PFEFFERSCHOTE, EITRAUENSAFT, WEISSWEIN.</p> <p>5. AUF KLEINER FEUER 1 1/4 STD. ZUGEBEN STARKEREN LASSEN. (WENN FLEISCH AN DEN KNÜCHEN ZURÜCK GEHT IST ES CAR.)</p> <p>→ DAS KANINCHEN NICHT HEISS ESSEN. GERNST EINWENIG ABKÜHLEN, FRISCHE ZERKLEINTE PFEFFERMINZE UND BASILIKUM ZUTATEN DARÜBER STREUEN UND LAUWARME SERVIEREN. SEIEN EIN GUTES WEISSBROT!</p>

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

DAS KANINCHENFLEISCH SEHR GUT UND BESONDERS ZART UND FEIN, WEIL MAN ES FRENCH NICHT KRÄFTIG ANBRÄT, SONDERN NUR LEICHT IM ÖL DURCHBRÄUNEN LÄSST.

NAME DES REZEPTEES	KANINCHEN OSSOBUCO "JOTO"		
AUTOR/IN	BISCHOFF LEHR		
NAME	THOMAS JOCHEN		
VORNAME	STERNWARTESTR. 22 SPEICHERSTR. 14 D		
STRASSE	8500 FRAUENFELD		
PLZ/ORT	TEL ^{052 720} 21 90 FAX E-MAIL		
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	ERWEITERUNG EINES "KUCHEN" REZEPTEES		
ZUTATEN	ZUBEREITUNG		
JE 300g RÜEBLI ZWIEBELN & STANGEN- SELLERIE 1 LAUCH, 2 FRÜHLINGS- ZWIEBELN, 4 KACB- LAUCHZEHEN 80g DÖRRTOMATEN 1 KANINCHEN ZERTEILT 2 LORBEERBLÄTTER 3DL WEISSWEIN 1DL BOUILLON 1DL MARSALA 1 BIO ZITRONE 2 KNOBLAUCHZEHEN 1 BUND GLATZBL. PETERLI	ALLES KLEIN WÜRFELN MIT SALZ + PFEFFER WÜRZEN IN OLIVENÖL ANBRATEN + HFRÄUS- NEHTEN GEMÜSE IM BRATENSATZ ANBRATEN MIT WEISSWEIN BOUILLON, MARSALA ABLÜCHEN, LORBEERBLÄTTER DAZU, AUF MITTL. BIS KEINEM FEUER 45-60 MIN SEHR WEICH SCHMOREN. MIT SALZ [✓] EHEZ PFEFFER ABSCHMECKEN ^{LÄNGES}		
ZUBEREITUNGSZEIT	CREMOLATA: ZITRONE DÜNN ABREIBEN, KNOBLAUCH + PETERLI FEIN HACKEN + MISCHEN VOR DEM SERVIEREN CREMOLATA ÜBER DAS FERTIGE KANINCHEN STREUEN.		
1 1/2 - 2 STD.			
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN			

NAME DES REZEPTE

Kaninchen mit Balsamico-Schablonen

Reinhold Köhnenmaier NAME

AUTOR/IN

unbekannt

Helena Stenni VORNAME

Fund aus dem Internet

Herzstr. 31 STRASSE

8500 Frauenfeld PLZ/ORT

TEL

FAX

E-MAIL

HERKUNFT REZEPT
(QUELLE, URSPRUNG)

world wide web

ZUTATEN

ZUBEREITUNG

- 1 Kaninchen
- 8 Knottlauchzehen
- Salz
- 8 EL Olivenöl
- Pfefer
- 2 Rosmarin Zweige
- 3 Thymian Zweige
- 150 ml Weisswein
- 200 ml Geflügelfond
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1/2 EL Pfefferkörner
- 200g Schalotten
- 3 EL Honig, 50g Butter,
- 80 ml Balsamicoessig
- 5 Zweige Petersilie, 1 Stange
Fenchel, 200g grüne Oliven

1. Kaninchen zerteilen u. portionsweise anbraten (gelbbraun)
2. Mit Salz und Pfeffer würzen
3. Knottlauch, 1 Rosmarinzwig u. Thymian zum Kaninchen geben, kurz mitbraten, dann mit Weisswein / abkochen und mit Fond auffüllen.
4. Lorbeerblätter, Pfefferkörner u. Nelken dazu geben, kurz aufkochen.
5. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Min. schmoren
6. Schalotten der Länge nach halbieren
7. Honig mit 10g Butter erwärmen und die Schalotten darin andünsten, salzen und mit Balsamicoessig ablöschen, 10-15 Min. leise kochen lassen
8. Petersilie grob hacken, Tomaten halbieren. In der restlichen Butter Leber u. Nieren kurz anbraten, Rosmarin, Salz u. Pfeffer dazu geben
9. Alle Zutaten (außer Oliven) zum Kaninchen geben, kurz aufkochen u. mit Oliven servieren

ZUBEREITUNGSZEIT

75 Min.

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

NAME DES REZEPTE	
Schutz NAME Daniel VORNAME Dörflstr. 35 STRASSE 8942 Öber PLZ/ORT Pöcking	AUTOR/IN Unbekannt
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 KANINCHEN $\frac{1}{2}$ ^{TASSE} OLIVEN 3 SALBEI BLÄTTER 1 kl. WIEBEL Salz + Pfeffer $\frac{1}{4}$ L VINO SANTO 2 grosse TOMATEN 6 WACHOLDERE $\frac{1}{4}$ L BOUILLON	Kaninchen zerlegen, würzen Scharf anbraten, Kaninchen entnehmen, Öl abgiessen, Rest fein hacken und anziehen, Kaninchen zurück geben, Ablöschen, Fenchel, Wacholder und 1dl Bouillon beigegeben Bouillon nach und nach zugeben $\frac{1}{2}$ h schmoren. 10 Min vor dem servieren beigeben
ZUBEREITUNGSZEIT	
1h	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Was dem VINO SANTO fehlt, ist selber
Schuld.