

Kaninchen mit Bramata

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 1 kg Kaninchen zerteilt
- 3 Knoblauchzehen
- Paprikapulver edelsüss
- ein paar getrocknete Lorbeerblätter
- Thymian
- 4 dl Weisswein
- 4 dl Hühnerbouillon
- gut 1 kg Gemüse, z.B.:
 - 1 Zwiebel
 - 4 Karotten
 - 2 Kartoffeln
 - 1 Peperoni
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 250g Bramata
- 2 Esslöffel Butter
- 60g geriebener Parmesankäse

Vorbereitung:

- Die Kaninchenstücke waschen, trocknen und von fettigen und anderen schlechten Teilen befreien.
- In einer grossen Schüssel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver von Hand gut einreiben.
- Die Knoblauchzehen mit Schale halbieren.
- Die Zwiebel rüsten und in Schnitze schneiden.
- Das Gemüse ebenfalls rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zubereitung:

- In einem grossen Guss-Bräter mit reichlich Olivenöl die Fleischstücke beidseitig ca. 3 Minuten heiss anbraten.
- Hitze zurücknehmen und die Knoblauchhälften beigegeben und etwas mitbraten, damit das Öl den Geschmack annimmt. Dann die Zwiebelschnitze beigegeben und dünsten. Das Fleisch soll total ca. 8 Minuten braten.
- Mit Weisswein und Bouillon ablöschen und den Thymian und die Lorbeerblätter beigegeben und aufkochen.
- Dann das Gemüse zugeben und ca. 30 Minuten köcheln bis das Gemüse weich ist. Dazwischen die Stücke wenden und ggf. noch etwas Wasser beigegeben.
- Die Bramata zubereiten:
 - In einem Topf 1 Liter Wasser mit Salz aufkochen. 250g Bramata einrühren.
 - Bei stark reduzierter Hitze ca. 30 Minuten zu einem dicken Brei köcheln. Immer wieder gut rühren.

- 2 Esslöffel Butter und geriebener Parmesan unterrühren.

Tipp:

- Statt Bramata kann man natürlich auch Polenta nehmen. Bramata-Maisgriess ist deutlich grober gemahlen als feine Polenta. Gekocht erinnert er in Biss und Konsistenz eher an Risotto als an Brei.

