

Tagliatelle mit Kaninchensauce

Kategorie: Nudel-/Reisgerichte

Rezept Nr.: 223

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Kaninchenkeulen	4 Stück	oder Kaninchen ganz 1200 g
Karotten	2 Stück	
Knoblauch	3 Stück	
Olivenöl	0,1 Liter	
Rosmarin	0	
Tagliatelle	400 Gramm	
Tomaten	4 Stück	
Weißwein	0,2 Liter	
Zwiebeln	2 Stück	

Zubereitung

1. Kaninchen entbeinen und durch den Fleischwolf drehen (grobe Scheibe) oder mit dem Kochmesser fein hacken.
2. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken - nach Belieben aber auch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Tomaten abziehen, ausdrücken und in Stücke schneiden.
3. Fleisch in heißem Olivenöl anbraten, Gemüse - außer Tomaten - zugeben und etwas mitbraten lassen. Dann Tomaten zugeben, salzen und pfeffern und nach einer kurzen Zeit den Rosmarin zugeben und den Weißwein angießen. Mindestens 1 Std. zugeeckt leise vor sich hinköcheln lassen. Nötigenfalls noch etwas Flüssigkeit zugeben. Die Sauce sollte aber nicht zu dünnflüssig werden.
4. Tagliatelle al dente kochen, Sauce abschmecken, über die Nudeln geben und nach Geschmack mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Tagliatelle mit Kaninchensauce



Notizen
