

Zwiebelkaninchen

Gehe hin und schieße ein Kaninchen.....

Alternativ kaufe eins beim Händler deines Vertrauens.

Am Rendezvous hatte ich ca. 3,7 kg Kaninchenteile, zwei komplette Tiere, ein Paar Hinterläufe und einen Rücken extra dazu.

Zutaten:

Kaninchenteile

Öl zum anbraten

Salz, Pfeffer

Zwiebeln

Speckwürfel

Thymianzweige

eine Flasche Silvaner

Das Fleisch salzen und pfeffern und anschliessend im heißen DO portionsweise anbraten.

Wenn alles angebraten ist, das Fleisch wieder in den Topf geben, 2 kg Zwiebelringe darauf verteilen und eine halbe Flasche Silvaner dazu geben. Ca. eine Stunde garen lassen, bei nicht zu großer Hitze. Ich kann keine Angaben zu Temperaturen oder Kohlemengen machen, ich mach das einfach nach Gefühl.

In der Zwischenzeit Speckwürfelchen anbraten, ein Glas Wein trinken danach den Speck unter die Zwiebeln mischen, acht bis zehn Thymianzweige dazu, noch nen

ordentlichen Schluck Wein in den Topf und nochmals eine Stunde garen lassen. Diesmal etwas heißer.

Dazu etwas Brot.....

Guten Appetit!
Frank



Knoblauch-Käse-Röllchen

Als erstes einen Teig herstellen:

1 kg doppelgriffiges Mehl

0,5 Liter lauwarmes Wasser

eine ordentliche Prise Salz

2 Päckchen Trockenhefe

ca. 50 bis 75 ml Olivenöl

Also eigentlich ein ganz normaler Pizzateig.

Mindestens 10 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten, danach für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Nach der Stunde nochmals etwas durchkneten und nochmals gehen lassen.

Das Volumen sollte sich mindestens verdoppeln.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, möglichst rechteckig.

Mit reichlich gehacktem Soloknoblauch und geriebenem Emmentaler belegen und das ganze einrollen. Von der Rolle gleichmäßige Scheiben abschneiden und in den DO legen.

Ich habe den Topf mit Backpapier ausgelegt, das erleichtert später das „entformen“.

Ca. eine Stunde mit niedriger Temperatur backen, nach 45 Minuten mal in den Topf schauen.

Sollten die Röllchen zu kapitalen Rollen geworden sein, hast du alles richtig gemacht. Evtl. die Temperatur etwas erhöhen um einen ansprechenden Bräunungsgrad zu erreichen.

Könnte ich mir auch mit Cheddar oder Bergkäse gut vorstellen.

Guten
Appetit!
Frank

