



Kaninchen "xekavkaloto"

Kaninchen "xekavkaloto"

- 1 kleines Kaninchen
- Olivenöl zum Braten
- 1/2 Tasse Mehl
- Salz, Pfeffer
- 1 Tasse Wein

Das Kaninchen zerteilen und es 1 Stunde in Wein einlegen. Danach abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl braten. Dann das Kaninchen mit 100 ml Wein löschen und auf kleiner Stufe weiterbraten lassen.

(Wenn die Fleischstücke dick sind, schneiden wir die Haut ein und klopfen sie leicht, bevor wir das Fleisch zubereiten.)



Hase in Wein

- 1 Hase
- 1 Tasse Rotwein
- 2-3 grobgeschnittene Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 Lorbeerblätter
- 2-3 Nelken, Salz, Pfeffer
- 2 Esslöffel Mehl
- 1/2 Tasse Öl

Am Vortag den Hasen zerteilen und ihn einige Stunden in Wein mit den Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken, dem Knoblauch und Pfeffer einlegen.

Am nächsten Tag das Fleisch abtropfen lassen und es in einem Topf mit Öl anbräunen.

Dann das Mehl dazugeben, umrühren und den Saft mit den Gewürzen, in dem der Hase eingelegt war, und Salz hinzufügen und das Gericht auf kleiner Stufe kochen lassen.