

Thema

Italien

Piemont

**Hauptgang: Albertos piemontesisches Kaninchen  
mit Peperoni**

**Zutaten für 4 Personen:**

1 mittel grosses Kaninchen  
4 rote Peperoni geschält und in  
Streifen geschnitten  
60g Speck  
3 Sardellen in Salz / Öl  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
400ml Bouillon  
3 EL weisser Essig  
2 Zweige Rosmarin  
2 Lorbeerblätter  
1 Bund Salbei  
Olivenöl / Salz / Pfeffer

**Zubereitung:**

Kaninchen in kleine Stücke schneiden  
(kann beim Metzger so bestellt  
werden) und in Öl anbraten bis es  
Farbe angenommen hat.

Speck, Rosmarin und Salbei  
zusammen sehr fein hacken und mit  
den Lorbeerblätter dazugeben.

Für eine Stunde leise köcheln lassen  
und ab und zu die Bouillon dazu  
gießen.

Zwiebel und Knoblauch, Sardellen fein  
hacken und in einer Pfanne kurz  
anschwitzen. Peperoni dazugeben und  
ca. 5 Minuten kräftig anbraten,  
zwischendurch den Essig nach und  
nach dazugeben und jeweils warten,  
bis er verdampft ist.

Peperonimischung dem Kaninchen  
dazugeben, gut rühren und weitere 30  
- 40 Minuten zugedeckt auf milder  
Hitze garen.