

Kaninchen auf Limousin Art

Zubereitung

Sie brauchen ein Kaninchen (1,5 kg)

Entbeinen Sie das Kaninchen und lassen Sie nur die Knochen am Kopf und an den Pfoten.

Das ist eine delikate und schwierige Arbeit, die man minutiös ausführen muss.

Das Fleisch innen mit Weinbrand einpinseln.

Machen Sie eine Füllung aus: einer Leber, Herz und den Resten des Kaninchens.

Braten Sie alles mit ein wenig fettem Speck und einer kleingeschnittenen

Zwiebel an. Drehen Sie alles mit Knoblauch und Petersilie durch den Fleischwolf.

150 g Schweinehalsfett durch den Fleischwolf drehen und einige fette Speckwürfel vorbereiten.

Alles vermengen, salzen, pfeffern, ein Ei und ein bisschen Weißwein hinzufügen und alles nochmals verkneten.

Das Fleisch innen salzen und pfeffern, bevor es gefüllt wird und es dann zunähen.

Mit Speckscheiben umwickeln.

In einem großen Kochtopf das Fleisch anbraten, die kleingeschnittenen Zwiebeln, Möhren,

Lapin farci limousin

Préparation

Un lapin de 1.5 kg.

Le désosser entièrement par l'intérieur en ne laissant avec os que la tête et les pattes. C'est un travail délicat, difficile, qu'il faut faire minutieusement. Enduire toutes les chairs intérieures d'un bon vieux marc.

Faire une farce avec ;(1) foie, cœur et parures de lapin revenus avec un peu de lard gras, un oignon émincé ; passer à la machine à hacher grille fine, avec une gousse d'ail un brin de persil. (2) gorge de porc hachée à la machine grosse grille (150 grammes environ). (3) quelques petits dés de lard gras.

Réunir le tout avec sel, poivre, un œuf, un peu de vin blanc et pétrir.

Saler et poivrer l'intérieur du lapin avant de le farcir et le coudre. Barder, ficeler.

Pour la cuisson, faire raidir les chairs dans une grande cocotte, ajouter oignons et carottes émincés, quelques lardons, un bouquet garni, 2 centilitres de clous de girofle, 2 baies de genièvres, mouiller à mi-hauteur du lapin avec du vin blanc ou du vin rouge (selon goût), assaisonner, couvrir et mettre à braiser au four, de temps en temps arroser, surveiller la cuisson

Pour servir, dresser sur un grand plat long, passer le fond de cuisson dessus ; agrémenter avec quelques croûtons dorés et légèrement aillés.

Pour accompagner, une garniture grand-mère est très indiquée ; pommes rissolées, petits oignons glacés, petits lardons, cèpes émincés, le tout réuni et mijoté ensemble.

Królik nadziewany limousin

Przygotowania

Królik 1,5 kg

Z całego królika usunąć kości, pozostawiając tylko w głowie i łapach. Jest to praca bardzo delikatna, trudna i wymagająca precyzji. Natrzeć wewnątrz starą dobrą wódką z wytłocznin winogronowych.

Zrobić farsz z: (1) wątroby, serca i okrawek z królika podsmażonymi na tłustym boczku i cebuli pokrojonej w cienkie plastry; zemleć w maszynce do mielenia mięsa z zastosowaniem drobnego sitka, wraz z ząbkiem czosnku i odrobiną zielonej pietruszki. (2) około 150 g podgardla wieprzowego zemleć używając sitka o dużych otworach. (3) dodać kilka małych kosteczek boczku.

Składniki farszu przyprawić solą, pieprzem, dodać jajko i odrobinę wina białego - zagnieść.

Posolić i popieprzyć wewnątrz królika, następnie nadziać go farszem i zaszyć. Do smażenia ułożyć królika (rozciągnąć, naprężyć) w dużym garnku, dodać cebulę i marchewkę posiekane w plastry, kilka kawałków boczku, 2 goździki, zalać do połowy wysokości królika winem czerwonym lub białym (według uznania), przyprawić, przykryć i włożyć do piekarnika, od czasu do czasu podlewać, nadzorować pieczenie.

Sposób podania: królika położyć na długim półmisku, grzbietem do góry, przyozdobić kilkoma złocistymi grzankami lekko natartymi czosnkiem.

Jako dodatek wskazane jest „przybranie babci”; - przyrumienione jabłka, małe cebulki zeszlone, kawałki boczku, pokrojone w plastry borowiki, wszystko zebrane razem i ugotowane na wolnym ogniu.