



Coniglio all'Arneis – Kaninchen in Arneis

Für 4 Personen

40 g Bratspeck
2 Zwiebeln
1 Karotte
200 g Stangensellerie
1 rote Peperoni
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 Kaninchen, ca. 1,5 kg, zerlegt in Schulter, Schlegel und Rückenteile
1 TL Salz
wenig Pfeffer
1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
3 dl Arneis (Weisswein)
Salz, Pfeffer

1) Ofen auf 170 Grad vorheizen.
2) Bratspeck und Zwiebeln in Streifen schneiden. Karotte, Stangensellerie und Peperoni in Würfel schneiden.
3) Öl und Butter in der Kasserolle erhitzen. Speck darin kurz anbraten, herausnehmen. Kaninchenteile in derselben Pfanne zirka 3 Minuten rundum gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4) Speck, Gemüse, Rosmarin, Lorbeerblätter und Weisswein dazugeben.
5) Ca. 1 Stunde in der Ofenmitte schmoren lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.
6) Fleisch mit Sauce, Schalottenringen und Schnittlauch anrichten.
Tipp: Dazu passen auch Schupfnudeln von Anna's Best.

Peperoni mit Sardellen-Knoblauch-Sauce

Für 4 Personen

4 gelbe Peperoni
2 EL Olivenöl

SAUCE

2 ganze Knoblauchknollen
2 dl Milch
200 g Sardellen
2 dl Olivenöl

abspülen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Knoblauch und Sardellen im Mörser zerdrücken. Öl warm werden lassen. Mischung nach und nach begeben und gut verrühren. Sauce über die Peperoni geben oder dazuservieren.

1) Ofen auf 220 Grad vorheizen. Peperoni halbieren, entkernen, mit Öl bepinseln. Auf das Blech legen. Peperoni 20 Minuten in der oberen Ofenhälfte rösten, bis die Haut dunkle Stellen aufweist. Peperoni herausnehmen, in einen Gefrierbeutel geben. Verschliessen und auskühlen lassen.
2. Für die Sauce Knoblauchzehen schälen. Mit Milch aufkochen. 20 Minuten zugedeckt weich köcheln. Milch abgiessen, Knoblauchzehen abkühlen lassen.
3. Peperonihaut abziehen, Peperoni auf einer Platte anrichten. Sardellen kalt



Tjararin – feinste Eiernudeln

Für 4 Personen



1) Für den Pastateig Mehl und Griess mischen, in der Mitte eine Vertiefung bilden. Eier, Eigelb und 1 Prise Salz in die Mulde geben. Gut mischen. Von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig zu trocken ist, wenig Wasser begeben.
2. Teig portionenweise zu dünnen Platten auswallen. Oder den Teig mit der Teigwarenmaschine bis auf Stufe 5 mit wenig Mehl auswallen. Restlichen Teig zudecken, damit er nicht austrocknet. Danach die ausgewallten Teigplatten mit der Schneidevorrichtung in dünnste Nudeln (Tjararin) schneiden. Nudeln auffangen

400 g Weissmehl
1 EL Hartweizengriess
3 Eier
5 Eigelb
Salz
Parmesan am Stück

SALBEIBUTTER
2 EL Butter
½ Bund Salbei

und auf ein sauberes Küchentuch legen. Mit wenig Mehl bestäuben. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Nudeln in siedenden Salzwasser 2 Minuten al dente kochen, abtropfen.
3. Inzwischen Butter aufschäumen. Salbeiblätter begeben und kurz darin rösten. Mit Salz abschmecken. Sofort mit den Tjararin mischen. Parmesan dazuservieren.