

Hasenpfeffer - gulasz z królika

3 porcje 1 godzina 30 minut

Składniki

- "800 g mięsa z królika, pokrojonego w kawałki
- 1 łyżeczka soli
- 10 g rozmarynu
- szczypta tymianku
- 1 liść laurowy
- 1/2 łyżeczki jałowca
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 200 ml czerwonego wina
- 100 g selera, pokrojonego na kawałki
- 100 g marchewki, pokrojonej na kawałki
- 100 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 10 g ząbków czosnku
- 10 g mąki
- 50 ml oleju roślinnego
- 50 g koncentratu pomidorowego
- 100 ml octu winnego
- 500 ml bulionu wołowego"

Przygotowanie

1. W misce umieść 800 g mięsa z królika, 1 łyżeczkę soli, 10 g rozmarynu, szczyptę tymianku, 1 liść laurowy, 1/2 łyżeczki jałowca, 1 łyżeczkę czarnego pieprzu i 200 ml czerwonego wina. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania na około 30 minut.
2. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Dodaj 100 g selera, 100 g marchwi, 100 g cebuli, 10 g czosnku, 10 g mąki i 50 ml oleju roślinnego. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Posiekaj.
4. Wymieszaj.
5. Dodaj zamarynowanego królika, 50 g koncentratu pomidorowego, 100 ml octu winnego i 500 ml bulionu wołowego. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

6 Ugotuj.

7 Dobrze wymieszaj szpatułką. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

8 Duś.

9 Wyjmij ugotowane mięso z królika, przecedź sos, a następnie polej nim mięso.

10 Gotowe do podania! Smacznego!