

SECONDI PIATTI

Coniglio con gnocchi alla viennese

LUOGO: **Europa / Austria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



1 cucchiaio di fragole

1 bicchiere di vino rosso

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i pezzi del coniglio (senza il sangue) in acqua fredda e salata, sufficiente a ricoprirlo, aggiungete i tuberi e le spezie e sobbollite fino a che diventino tenere. Ora estraete i pezzi carnosì, rimuovete la carne dalle ossa e dividetela in pezzi. Nel frattempo fate un roux con il grasso e la farina, aggiungete il sugo di cottura e i tuberi e fate restringere fino ad ottenere una salsa. Aggiungete la passata di pomodoro, la mostarda, l'arancia, lo zucchero, le fragole, il vino rosso ed il sangue del coniglio. Lasciate bollire e filtrate il tutto. Mettete di nuovo la carne nella salsa e cuocete per qualche altro minuto. Servite con gnocchi.