

## Κουνέλι στιφάδο



### Υλικά

1 κουνέλι κομμένο σε μερίδες  
1 μπουκάλι ξύδι, 2 ποτήρια κρασί κόκκινο  
2 φύλλα δάφνης, 2 ξυλάκια κανέλα  
5 μπίλιες μπαχάρι  
10 Ξερά μεγάλα κρεμμύδια κομμένα σε χοντρές φέτες ή 1 κιλό μικρά στρογγυλά κρεμμύδια  
1 κουτί ντοματάκια ψιλοκομμένα  
1 κουτί χυμό ντομάτας  
2/3 ποτηριού νερού ελαιόλαδο  
Αλάτι, Πιπέρι, Ρίγανη



## Κουνέλι των κυνηχών

### Υλικά

1 κουνέλι  
1 ποτήρι κρασί λευκό  
1 κρεμμύδι  
1 σκελίδα σκόρδο  
2 καρότα  
πιπεριές κόκκινες και κίτρινες  
250 γρ. μανιτάρια  
50 γρ. βούτυρο  
σέλινο, δάφνη, αλάτι, πιπέρι  
1 κουταλιά τοματοπελτέ

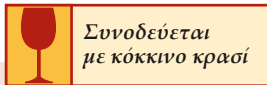
### Εκτέλεση

Πλένουμε το κουνέλι πολύ καλά με μπόλικο ξύδι, το τοποθετούμε σε ένα μπολ, ρίχνουμε το κρασί, τα φύλλα δάφνης και τα ξυλάκια κανέλας και το αφήνουμε να μαριναριστεί για 2 ώρες.

Κατόπιν βγάζουμε το κουνέλι από τη μαρινάτα μας και το σοτάρουμε σε βαθιά κατσαρόλα με το ποτήρι λάδι και από τις 2 πλευρές. Μόλις σοταριστεί καλά το “σβήνουμε” ρίχνοντας τη μαρινάτα μέσα στην κατσαρόλα. Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις και μόλις το κρασί αρχίσει να εξατμίζεται προσθέτουμε τα ντοματάκια, το χυμό ντομάτας και 1 ποτήρι νερό ή ζωμό κρέατος για να μαλακώσει.

Στη μέση της διαδικασίας, μόλις αρχίσει δηλαδή το κρέας να μαλακώνει, προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι, τη ρίγανη, το μπαχάρι και τα κρεμμύδια.

Εάν θέλουμε το φαγητό μας ελαφρύ προσθέτουμε τα κρεμμύδια ωμά, εάν όμως μας αρέσει πιο πικάντικο τηγανίζουμε ελαφρά τα κρεμμύδια. Στην περίπτωση αυτή τα κρεμμύδια δε χρειάζονται πολύ ώρα βράσιμο γι' αυτό τα ρίχνουμε στο τέλος, γιατί είναι ήδη μαλακά και μελωμένα.



Συνοδεύεται  
με κόκκινο κρασί



### Εκτέλεση

Κόβουμε το κουνέλι σε μερίδες. Το μαρινάρουμε με το κρασί, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το καρότο (κατά μήκος κομμένο), το σέλινο, τις πιπεριές κομμένες σε μπαστουνάκια, τα μανιτάρια, το αλάτι και το πιπέρι για 24 ώρες. Τσιγαρίζουμε το κρέας με βούτυρο μέχρι να ροδίσει και ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά να βράσουν για 45' λεπτά περίπου.



ΓΟΝΙΜΟ ΣΕΡΡΩΝ  
Τηλ.: 23250 61213  
Κιν.: 6976 862225  
akis.giannarelis@gmail.com



## ΚΟΥΝΕΛΙ ΣΕΡΡΩΝ

ΓΟΝΙΜΟ ΣΕΡΡΩΝ, ΤΗΛ.: 23250 61213  
ΚΙΝ.: 6976 862225



λεογροσκι

## Κουνέλι κοκκινιστό με χυλοπίτες



### Υλικά

1 κουνέλι  
1 ποτήρι κρασί λευκό  
1 κρεμμύδι  
1 σκελίδα σκόρδο  
αλάτι, πιπέρι, γαρούφαλλο  
50 γρ. βούτυρο  
400 γρ. ντομάτα (κονσέρβα)  
½ κιλό χυλοπίτες



Συνοδεύεται  
με κόκκινο κρασί

### Εκτέλεση

Κόβουμε το κουνέλι σε μερίδες. Το μαρινάρουμε με το κρασί, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι για 24 ώρες. Βράζουμε τις χυλοπίτες. Βάζουμε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα, ρίχνουμε το κουνέλι, το τσιγαρίζουμε για λίγο και το αφήνουμε να βράσει με τη μαρινάτα για 45' λεπτά. Ρίχνουμε τη ντομάτα, το γαρίφαλο και το αφήνουμε να βράσει για ακόμη 5' λεπτά. Το σερβίρουμε με τις χυλοπίτες.



## Τηγανητό κουνέλι μεμανιτάρια και τηγεριά



### Υλικά

1 κουνέλι τεμαχισμένο κατά μήκος, σε ροδέλες 1,5 cm  
1 ποτήρι κρασί λευκό  
1 κρεμμύδι  
1 σκελίδα σκόρδο  
αλάτι, πιπέρι  
100 γρ. βούτυρο  
250 γρ. μανιτάρια  
1 φλιτζάνι πιπεριές κομμένες σε ροδέλες  
400 γρ. ντομάτα (κονσέρβα)



Συνοδεύεται  
με λευκό κρασί

### Εκτέλεση

Μαρινάρουμε το τεμαχισμένο κουνέλι με το κρασί, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι για 24 ώρες. Το τηγανίζουμε με μπόλικο βούτυρο μέχρι να ροδίσει. Βάζουμε μία κουταλιά βούτυρο σε μια κατσαρόλα και σοτάρουμε τα μανιτάρια και τις πιπεριές στο τέλος ρίχνουμε τη ντομάτα. Όταν είναι έτοιμα τα μανιτάρια ενώνουμε με το κουνέλι και το σερβίρουμε.



### Υλικά

1 κουνέλι  
1 ποτήρι κρασί λευκό  
2 κρεμμύδια  
1 σκελίδα σκόρδο  
1/2 κούπα λάδι  
2 κιλά μελιτζάνες μακριές  
400 γρ. ντομάτα (κονσέρβα)  
αλάτι, πιπέρι



Συνοδεύεται  
με κόκκινο κρασί

### Εκτέλεση

Κόβουμε το κουνέλι σε μερίδες. Το μαρινάρουμε με το κρασί, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι για 24 ώρες. Πλένουμε και καθαρίζουμε τις μελιτζάνες. Τις κόβουμε σε χοντρές ροδέλες και τις τηγανίζουμε ελαφρώς. Σοτάρουμε το κρέας στο ελαιόλαδο. Σ' ένα κατσαρολάκι δένουμε τη μαρινάτα με τις ντομάτες. Σ' ένα ταψάκι βάζουμε το κρέας τις μελιτζάνες και τα περιχύνουμε με τη σάλτσα. Τα ψήνουμε για 1:30 ώρα στους 180°, μέχρι να μαλακώσει το κρέας.

