20 Ιουλίου 2013

Κουνέλι με καραμελωμένα κοκκάρια, μπέικον και

ΥΛΙΚΑ

- Για το κουνέλι
  - 600 γρ. κουνέλι, τα πίσω πόδια
  - 80 γρ. ελαιόλαδο
  - 150 γρ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
  - 25 γρ. σκόρδο, ψιλοκομμένο
  - 40 γρ. μπέικον, κομμένο σε μέτρια καρέ
  - 250 γρ. ζωμό κοτόπουλο
  - 200 γρ. ντομάτα κονκασέ
  - 10 γρ. δενδρολίβανο, ψιλοκομμένο
  - 15 γρ. θυμάρι, ψιλοκομμένο
  - αλάτι
- Για τα μανιτάρια
  - 500 γρ. μανιτάρια στρογγυλά, καθαρισμένα και κομμένα σε τέταρτα
  - 200 γρ. ηλιέλαιο

    - αλάτι
- Για τα καραμελωμένα κοκκάρια
    - 400 γρ. κρεμμύδια κοκκάρια, καθαρισμένα
    - 40 γρ. ελαιόλαδο
    - 5 γρ. ζάχαρη
    - 35 γρ. ξίδι μπαλσάμικο
    - αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ
2 ώρες 30 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το κουνέλιΑλατίζουμε το κουνέλι και από τις 2 πλευρές. Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά, προσθέτουμε το μισό ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κουνέλι μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και από τις 2 πλευρές. Αποσύρουμε το κρέας, προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο στην κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι σε μέτρια φωτιά, μέχρι να μαλακώσει και να πάρει ξανθό χρώμα. Βάζουμε το μπέικον και το σκόρδο, και μόλις μυρίσει το σκόρδο προσθέτουμε την ντομάτα. Αλατίζουμε ελαφρώς, προσθέτουμε τον ζωμό, φέρνουμε σε βρασμό και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Επαναφέρουμε το κουνέλι στην κατσαρόλα, φροντίζοντας να καλυφθεί από τα υγρά. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και μαγειρεύουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσει το κρέας, 1½ με 2 ώρες περίπου. Αφαιρούμε το κουνέλι από την κατσαρόλα και το διατηρούμε ζεστό.
Βάζουμε την κατσαρόλα με τον ζωμό μαγειρέματος σε δυνατή φωτιά και μαγειρεύουμε ώστε να συμπυκνωθεί η σάλτσα στον βαθμό προτίμησής μας. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, τα κοκκάρια και τα βότανα και αλατίζουμε αν χρειάζεται. Επαναφέρουμε το κουνέλι στην κατσαρόλα και καλύπτουμε με τη σάλτσα.

Για τα μανιτάριαΤοποθετούμε ένα τηγάνι σε πολύ δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο και έπειτα τα μανιτάρια σε μία μόνο στρώση, ώστε να μη «στουμπώσουν» το τηγάνι (το λάδι θα πρέπει να έρχεται στο 1/3 του ύψους των μανιταριών). Ανακατεύουμε συχνά και αλατίζουμε. Μόλις τα μανιτάρια ροδίσουν καλά τα σουρώνουμε, τα αποσύρουμε σε απορροφητικό χαρτί και τα αλατίζουμε αν χρειάζεται. Επαναλαμβάνουμε όλη τη διαδικασία εφόσον έχουν περισσέψει μανιτάρια.

Για τα καραμελωμένα κοκκάριαΖεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κοκκάρια

μέχρι να αρχίσουν να παίρνουν χρώμα, ανακατεύοντας συχνά. Η διαδικασία είναι χρονοβόρα και θέλει υπομονή. Αλατίζουμε και όταν πάρουν έντονο χρώμα προσθέτουμε τη ζάχαρη, ανακατεύοντας συχνά. Μαγειρεύουμε μέχρι να καραμελώσει η ζάχαρη, σβήνουμε με το ξίδι και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Μαγειρεύουμε μέχρι να απορροφηθεί εντελώς το ξίδι και να μαλακώσουν τα κοκκάρια. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο νερό.

Πηγή: yiannislucacos.gr