

Блюда из кролика

Бульон из кролика

Для приготовления бульона переднюю часть тушки разрубить на небольшие куски, положить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она на 5—6 см покрывала мясо, добавить по вкусу соль, лук, морковь, перец, лавровый лист и варить от 1 до 1 1/2 часа, в зависимости от возраста кролика, снимая шумовкой пену и не допуская разваривания мяса. Когда мясо сварится, вынуть его из бульона и переложить в другую кастрюлю или тарелку, а бульон процедить, заправить картофелем или домашней лапшой, вермишелью, рисом и кипятить на медленном огне.

Кролик жареный

Задние окорочкк и спинку посолить, обвалить в яйце, сухарях или муке, затем положить на сковородку, на которой предварительно растопить масло или маргарин и жарить вместе с луком. Гарниром может быть: картофельное пюре, тушеная капуста, морковь и отварная свекла.

Рагу из кролика

Мясо разрезать на мелкие куски, обмакнуть их в уксус, положить в кастрюлю, посолить, добавить 2—3 стакана воды, немного лука, перца, обрезного кроличьего жира или сливочного масла. После этого плотно закрыть кастрюлю и поставить тушить на медленном огне или в духовку. Чтобы мясо не пригорело, кастрюлю надо периодически встряхивать. Когда мясо станет мягким, бульон слить, а мясо подрумянить. В бульон положить мелко нарезанный картофель и поставить па огонь. Можно добавить томатный соус, лавровый лист. После этого мясо подать к столу. Вместе с картофелем можно потушить немного моркови или других овощей.

Плов из кролика

Промытое мясо разрубить на мелкие кусочки и, обжарив в масле, сложить в огнеупорную посуду, залить бульоном или водой, соль по вкусу, затем закрыть посуду крышкой и варить. Когда мясо будет готово, положить в него жареный лук, масло, промытый рис, перец (горошком) и тушить на легком огне в духовке до готовности. На 1 стакан риса — 1,5 стакана бульона или воды.

Шашлык из кролика

Срезать мясо с задней части тушки, промыть водой, положить в кастрюлю, посолить и посыпать молотым перцем и мелко нарезанным луком, добавить столовую ложку уксуса или лимонного сока и перемешать. Кастрюлю закрыть крышкой и вынести па 2—3 часа в холодное место, чтобы мясо промариновалось. Перед жареньем замаринованные куски мяса нанизать на металлические вертела вперемежку с

нарезанными ломтиками лука, обмазать сверху сырым яйцом, а затем обвалить в белых сухарях. Жарить шашлык в масле на жаровне или на сковороде. Гарниром может быть горошек с луком или тушеная капуста, тушеная морковь или свекла.

Котлеты

С костей задней части тушки срезать мясо. На каждые 100 г мяса добавить 25 г намоченного в молоке белого хлеба. Мясо и хлеб дважды пропустить через мясорубку. В фарш добавить сливочное масло, поджаренный лук, затем посолить, разделать котлеты, обвалить в сухарях и жарить. После срезки мяса кости мелко порубить и варить. Бульон процедить и полить им котлеты. Гарниром могут быть макароны, жареный и отварной картофель, картофельное пюре, тушеная морковь или капуста.

Кролик в белом соусе

Тушку кролика хорошо промыть, разрубить на части (80—100 г), положить в кастрюлю и залить горячей водой, чтобы вода только покрыла мясо. Когда вода закипит, снять накипь, посолить по вкусу, положить морковь, лук, петрушку, 5—6 горошин перца, 1—2 лавровых листка и варить 40—50 минут при слабом кипении. Готовое мясо вынуть из кастрюли, положить на блюдо и полить белым соусом, приготовленным на бульоне, полученном при варке кролика. Для приготовления соуса взять столовую ложку муки, слегка поджарить с таким же количеством масла и размешать в процеженном бульоне. Кипятить 8—10 минут. После этого добавить в соус яичный желток, смешанный в стакане с небольшим количеством соуса, положить по вкусу соль, кусочек масла и перемешать. На одну столовую ложку муки — 1 1/2 стакана бульона, один яичный желток и две столовые ложки масла. На гарнир: отварной картофель, картофельное пюре, отварной рис с маслом.

Заливное

Тушку кролика хорошо промыть, разрубить на мелкие куски, положить в кастрюлю, залить водой, положить 7—8 горошин перца, немного лука, лаврового листа и соли по вкусу. Все это варить 1,5—2 часа до полного разваривания мяса. За 10—12 минут до окончания варки добавить 60—80 г пищевого желатина. Мясо вынуть из кастрюли, отделить от костей, мелко порезать, залить бульоном и поставить в холодильник или в прохладное место до остывания.

Кролик в белом вине

Разрезать кролика на 12 примерно одинаковых кусков, обжарить мясо в разогретом растительном масле до образования хрустящей корочки, выложить его в глубокую сковороду, посыпать нарубленной петрушкой и толченым чесноком, добавить стебелек тмина, лавровый лист, соль, перец и полить вином. Тушить мясо под крышкой 25 мин., понемногу подливая воду или бульон, если жидкость будет слишком испаряться. Готовый продукт выложить на блюдо и полить соком, оставшимся от варки. Если хотите, чтобы соус был более густым, в кипящую

жидкость постепенно добавляйте небольшое количество муки, тщательно перемешанной с ложечкой размягченного масла и небольшим количеством жидкости. Подавать к столу в горячем виде с рисом, сваренным в кипящей подсоленной воде и перемешанным с 30 г масла.

Кролик тушеный

Кролик весом 1 кг 500 г, 4 столовые ложки растительного масла, пучок петрушки, 4 зубца чеснока, стакан белого вина, тмин, лавровый лист, перец, соль, 250 г отварного риса, 30 г сливочного масла. Заднюю часть или всю тушку разрубить на куски по 80—100 г, помыть каждый кусок, посолить, обвалить в муке и обжарить со всех сторон в сливочном масле или маргарине до образования румяной корочки. Обжаренные куски положить в огнеупорную посуду. На сковороду, где жарилось мясо, налить немного воды, кипятить, процедить и слить в посуду, в которую положено обжаренное мясо. Туда же добавить два стакана молока, лук, лавровый лист, 4—5 горошин перца, плотно закрыть посуду крышкой и поставить тушить на слабый огонь или в духовку на 1,5—2 часа. Гарниром к этому блюду могут быть: картофельное пюре, картофель отваренный или жареный, гречневая каша, отварной рис, заправленный сливочным маслом, тушеная капуста.

Жаркое из кролика

Подготовленную тушку кролика промариновать, после чего необходимо вынуть из маринада части тушки, наиболее пригодные для жаркого, хорошо обсушить полотенцем и нашпиговать кусочками сала длиной примерно в 3 см и 0,5 см шириной и дольками чеснока. Желательно шпиговать копченым салом без мяса, не вводя его слишком глубоко, чтобы оно могло хорошо прожариться. Уложить тушку на противень, влить две ложки воды и добавить одну ложку сливочного масла. Поставить в не слишком жаркий духовой шкаф, поливать как можно чаще соком со дна противня. Подавать к столу с соусом, оставшимся от жарения. Спинка кролика, 100 г сливочного масла, 1 головка чеснока, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Рассольник из кролика

Разрубив тушку на куски по 40—50 г, варить в кастрюле 30—40 минут. Затем в бульон добавить петрушку, сельдерей, слегка поджаренные лук и морковь. Когда мясо сварится, вынуть его из кастрюли, а в бульон положить распаренную в кипятке перловую крупу, нарезанные соленые огурцы, картофель, лавровый лист, перец. Варить рассольник еще около получаса, затем положить в него кроличье мясо и дать супу закипеть. Сметану добавлять в тарелку по вкусу.