

Κουνέλι φορμαριστό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για το κουνέλι

Κουνέλι - 2 κιλά (περίπου)

Κρεμμύδι ξερό - 1 τεμ

Γαρύφαλλο - 3-4 τεμ

Δάφνη - 1 τεμ

Μπαχάρι - 2 κόκους

Νερό - όσο πάρει

Για την γέμιση

Κουνέλι βρασμένο και ξεκοκαλισμένο

Μπέικον - 6-7 φέτες

Τυρί καπνιστό - 6-7 φέτες

Κεφαλογραβιέρα - 80 γρ σε κύβους

Ζαμπόν καπνιστό - 3-4 τεμ

Ρύζι - 150 γρ

Αρακάς - 80 γρ

Καρότο - 1 τεμ κομμένο ροδέλες

Κρεμμύδι ξερό - 1 μέτριο ψιλοκομμένο

Σκόρδο - 1 σκελίδα ψιλοκομμένη

Κρασί ροζέ ή λευκό - 1/2 κούπα του τσαγιού

Πάπρικα γλυκιά - 1/2 κουταλάκι του γλυκού

Αλάτι – πιπέρι

Μαϊντανός – 1/2 ματσάκι ψιλοκομμένος

Ελαιόλαδο – 1 κούπα του τσαγιού

οδηγίες

Το κουνέλι μπαίνει σε φόρμα...

Καθαρίζουμε το κουνέλι, το πλένουμε, το βάζουμε σε κατσαρόλα με νερό να το σκεπάζει, προσθέτουμε το κρεμμύδι με καρφωμένα τα γαρύφαλλα πάνω του, το μπαχάρι και την δάφνη και κλείνουμε με το καπάκι. Αφήνουμε να βράσει πολύ καλά. Αφού βράσει καλά το βγάζουμε και το βάζουμε να στραγγίξει κι αφού κρυώσει το ξεκοκαλίζουμε. Το νερό το κρατάμε στην κατσαρόλα, θα μας χρειαστεί.

Για την γέμιση : Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Τα σοτάρουμε σε κατσαρόλα με το ελαιόλαδο , μαζί με την πάπρικα και το πιπέρι. Προσθέτουμε το κουνέλι , συνεχίζουμε το σοτάρισμα και σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να εξατμισθεί, προσθέτουμε τον αρακά , το καρότο, τα σοτάρουμε και προσθέτουμε 1/2 κούπα νερό από αυτό που βράσαμε το κουνέλι. Αφήνουμε να μαλακώσουν, αλατίζουμε, προσθέτουμε τον μαϊντανό, ανακατεύουμε και κατεβάζουμε από την φωτιά.

Στο υπόλοιπο νερό που βράσαμε το κουνέλι , βάζουμε να βράσει το ρύζι κι αφού βράσει κατεβάζουμε από τη φωτιά. Σε μια μακρόστενη φόρμα βάζουμε λαδόκολλα, στρώνουμε τις φέτες του μπέικον στην βάση και στα τοιχώματα. Απλώνουμε μισή γέμιση από το μείγμα κουνέλι – αρακάς, από πάνω βάζουμε εναλλάξ κεφαλογραβιέρα – ρύζι, στρώνουμε το υπόλοιπο μείγμα από το κουνέλι και τέλος σκεπάζουμε με τις καπνιστές φέτες ζαμπόν και τυρί. Σκεπάζουμε με λαδόκολλα και ψήνουμε 15-20 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς. Βγάζουμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει λίγο κι αναποδογυρίζουμε σε πιατέλα. Είναι έτοιμο να το απολαύσουμε.

Πηγές: chefoulis.gr- clickatlife.gr