

## ΚΟΥΝΕΛΙ ΣΤΙΦΑΔΟ



- Κουνέλι
- 1 μπουκάλι κόκκινο κρασί μπρούσκο (800 gr)
- ½ φλιτζ. λάδι
- ½ φλιτζ. βούτυρο
- 1 κιλό μικρά κρεμμύδια
- 3 μεγάλα κρεμμύδια κομμένα σε φέτες
- λίγο αλεύρι
- θυμάρι
- 2 φύλλα δάφνης
- 3 γαρύφαλλα
- 1-2 κύβο κότας
- ? κουτιού πιο συμπυκνωμένο χυμό τομάτας Primo Gusto Tomatini
- 2 κουτ. σούπας ζάχαρη
- 1 σκελίδα σκόρδο
- αλάτι και χονδρό πιπέρι

Κόβουμε το κουνέλι περίπου σε 6-8 μερίδες. Το βάζουμε σε μπολ με τη δάφνη, τα γαρύφαλλα, το σκόρδο, τις ροδέλες των κρεμμυδιών, το θυμάρι, το αλάτι, το πιπέρι και το σκεπάζουμε με όλο το κρασί. Το αφήνουμε 24 ώρες σκεπασμένο στο ψυγείο. Το βγάζουμε, σκουπίζουμε τα κομμάτια. Το αλευρώνουμε και ροδίζουμε τα κομμάτια στο λάδι. Προσθέτουμε την τομάτα, την ζάχαρη και ½ ποτήρι από το κρασί που το σαλμάραμε, τον κύβο διαλυμένο σε νερό και από πάνω τα κρεμμυδάκια. Το αφήνουμε σε σιγανή φωτιά να σιγοβράσει. Θα είναι έτοιμο όταν και τα κρεμμύδια είναι λιωμένα και ο λαγός τρυφερός.

### **Tip**

Μπορεί να γίνει και με λαγό ή για πιο απλά με μοσχάρι.

Χρόνος Προετοιμασίας :20'

Χρόνος Ψησίματος: 1ώρα κ' 30'

Άτομα :6-8

Βαθμό δυσκολίας :\*\*\*

Προτεινόμενο κρασί : Κόκκινο Ξινόμαυρο