



In Rotwein geschmortes Kaninchen

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 Kaninchen
- je 2 Möhren und Zwiebeln
- 500 ml Rotwein (Alternative:
dunkler Fruchtsaft)
- 2 EL Rotweinessig
- je 2 Lorbeerblätter, Gewürznelken
- 10 Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 60 ml Öl
- 2 TL Tomatenmark
- 500 ml Fleischbrühe
- Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)



Zubereitung:

Das Kaninchen waschen, trocken tupfen und portionieren. Möhren und Zwiebeln schälen und in grobe Stücke geschnitten über dem Fleisch verteilen.

Rotwein, Essig, Gewürze und Thymian in einen Topf geben und kurz aufkochen. Nach dem Abkühlen das Fleisch damit übergießen und zugedeckt mindestens einen Tag marinieren lassen.

Vor dem Braten die Fleischstücke herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Dann in heißem Öl rundherum scharf anbraten. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen, mit dem Tomatenmark zum Fleisch geben und ebenfalls mit anbraten. Danach mit Brühe und Marinade aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa eine Stunde schmoren lassen.

Danach das Fleisch aus dem Schmorsud nehmen, von den Knochen lösen und warm stellen. Den Sud etwa zur Hälfte einduzieren lassen, anschließend durch ein feines Sieb passieren und noch einmal abschmecken. Das Fleisch in der fertigen Soße wieder kurz erwärmen. Dazu passen sehr gut Spätzle.

Guten Appetit!

