

Kaninchen in Rotwein

für 4-6 Personen

Zutaten

1 Kaninchen (ca. 2 kg) küchenfertig oder 6 Hinterkeulen, 3 Schalotten, 3 Zehen Knoblauch, 1 Flasche kräftiger Rotwein, 6 Esslöffel Olivenöl, 6 Esslöffel mittelscharfer Senf, 2 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Pfeffer, 10 Blätter Salbei

Zubereitung

1. das Kaninchen in Keulen, Schultern und zwei Rückenteile zerlegen, die Innereien entfernen, die Bauchlappen am Rücken mit Zahnstochern fixieren
2. alle Fleischteile von allen Seiten in Olivenöl braun anbraten, dann aus der Pfanne nehmen
3. die leicht abgekühlten Fleischteile mit Salz, Pfeffer und Senf von allen Seiten einreiben
4. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in der Pfanne anschwitzen
5. die Fleischteile wieder zugeben und den Rotwein zugießen
6. das Fleisch zugedeckt 30 min schmoren lassen
7. weitere 30 min im offenen Topf weiter sanft köcheln lassen, damit die Sauce etwas verdickt
8. die Salbeiblätter fein hacken und zugeben und nochmals 5 Minuten ziehen lassen
9. ggf. die Sauce nochmals abschmecken

Zeitbedarf

2 Stunden - ggf. noch Zeit für das Zerlegen des Kaninchens

dazu paßt

Kartoffelgratin mit Spinat

