

Kaninchen in Rotweinsauce

Lapin sauce au vin rouge



Zutaten für 4-6 Personen:

1 Kaninchen (ca.1,5 kg)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
4-6 Thymianzweiglein
1 Gemüsezwiebel
3 mittlere Karotten in Scheiben
4 Knoblauchzehen, halbiert
2 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
400 ml Rotwein

1. Das Kaninchen in Portionsstücke teilen, salzen und pfeffern und portionsweise in einer großen Pfanne in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten.
2. Die Kaninchenteile in einen großen Bräter geben und mit den gezupften Thymianblättchen bestreuen.
3. Gemüsezwiebel in kleine Abschnitte teilen, Karotten schälen und in Scheiben schneiden, Knoblauchzehen abziehen und halbieren.
4. Zwiebelteile, Karottenscheiben und halbierte Knoblauchzehen im verbliebenen Bratfett

anschwitzten. Das Tomatenmark kurz mitschwitzten lassen. Mit dem Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt und Rosmarin zugeben und ca. 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.

5. Dann alles über die Kaninchenteile im Bräter verteilen und bei 170° im Backofen 60-80 Minuten schmoren, je nach Größe der Kaninchenteile. Zwischendurch immer wieder begießen.

Hinweise:

Rezeptanregung und Foto stammen aus dem ehemaligen Restaurant Rhumerie am alten Hafen in Saint-Tropez, April 2004.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 105 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023