

Mariniertes Kaninchen im Schmortopf



Zutaten für 4-6 Personen:

1 Kaninchen
1 Gemüsezwiebel
2-3 Karotten
200 ml trockener Weißwein
30 ml Weißweinessig
2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner
10 Pfefferkörner
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
500 ml Geflügelbrühe

1. Das Kaninchen in mittelgroße Stücke teilen. Karotten und Zwiebeln schälen und grob würfeln.
2. Den Weißwein mit dem Essig, Lorbeerblättern, Piment, Pfefferkörnern, Kräutern und dem Gemüse aufkochen.
3. Die Kaninchenstücke in einen geeigneten Schmortopf geben, mit der Marinade übergießen und einen Tag im Kühlschrank bei geschlossenem Deckel marinieren. Immer mal wieder in der Marinade wenden.
4. Die Kaninchenstücke herausnehmen, mit Küchentüchern trockentupfen, salzen und

pfeffern. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl portionsweise anbraten. Zum Schluss das Tomatenmark kurz anschwitzen. Den Bratensatz und das Tomatenmark mit etwas Brühe auflösen, in den Schmortopf geben.
5. Die Kaninchenstücke und den Rest der Brühe in den Schmortopf geben und auf kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel 70-90 Minuten schmoren.
6. Fleisch herausnehmen und in Alufolie im Backofen bei 80° warm stellen. Den Schmorsud bei offenem Deckel auf etwa die Hälfte einreduzieren.

Durchsehen, nach Wunsch Gemüstückchen begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Kaninchenstücke in der Sauce nochmals erwärmen.

Hinweise:

Rezeptanregung Rosi G. im Oktober 2016. Das Bild zeigt eine Realisierung durch sie.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 09.12.2017