

# Kaninchen aus dem Schmortopf

Fleisch-Gerichte » Kaninchen

## Zutaten (4 Personen)

- » 1,5kg Kaninchenteile
- » 6 EL Olivenöl
- » Salz & Pfeffer
- » 4 Knoblauchzehe(n)
- » 4 Zweige Estragon
- » 12 Cocktailtomaten
- » 500g Schalotte(n)
- » 125ml Rotwein
- » Kerbel

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

11-15€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Das Kaninchen abbrausen, trockentupfen und in Stücke teilen. 4EL Olivenöl mit Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauch abziehen, dazupressen. Vier Estragonzweige abbrausen, trockentupfen, fein hacken, unterziehen. Kaninchenteile mit der Marinade bestreichen.

2. Cocktailtomaten überbrühen, abschrecken und häuten. Die Schalotten abziehen. Restliches Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen und die Kaninchenteile darin rundherum anbraten. Schalotten dazugeben, andünsten. Den Wein angießen und zugedeckt 40min bei milder Hitze schmoren lassen. 15min vor Ende der Garzeit die Tomaten hinzufügen und mitschmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das Kaninchen mit dem Gemüse auf eine Platte geben und mit den Kräutern garnieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Nährwerte: 540kcal/E12g/F23g/KH7g pro Portion

angelegt am: 10.02.2004

Rezept-Nr: 951

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke