

Geschmorte Kaninchenkeulen mit Oliven

Für vier Personen

4 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
je 75 g grüne /schwarze Oliven ohne Steine
je 3 Stängel Rosmarin, Thymian und Salbei
4 Kaninchenkeulen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 El Olivenöl
1 El Tomatenmark
3-4 Lorbeerblätter
200 ml Marsala-Wein oder Brühe
50 g Schlagsahne

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad. Gas Stufe 4 vorheizen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Beide Olivensorten hacken, Rosmarin, Thymian und Salbei abspülen, trocken schütteln und die Blättchen oder Nadeln hacken. Kaninchenkeulen abspülen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenkeulen darin rundherum anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel, gehackte Oliven, Tomatenmark und Lorbeerblätter im Bratfett andünsten und mit Marsala oder Brühe ablöschen. Keulen in den Sud legen und im geschlossenen Bräter im Ofen etwa eine Stunde schmoren. Danach die Keulen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Marsala-Sud aufkochen, Sahne dazugießen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Baguette oder Kartoffelgratin