

Geschmortes Kaninchen 3

(für vier Personen)

1 Kaninchen ca. 1,5 kg
Salz
Pfeffer aus der Mühle
3 Esslöffel Öl
2 Zwiebeln
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 Esslöffel Edelsüß-Paprika
3/8 Liter Rotwein
750 Gramm Tomaten
750 Gramm grüne Paprikaschoten
1/8 Liter süße Sahne
2 Esslöffel Mehl
1 Bund Petersilie

Das Kaninchen waschen, in acht Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einen Schmortopf erhitzen. Die Kaninchenteile darin von allen Seiten anbraten. Zwiebelwürfel und Knoblauch zugeben, andünsten. Mit Paprika überstäben und sofort mit Wein auffüllen. 30 Minuten schmoren. Dann die abgezogenen, gewürfelten Tomaten und die geputzten, in Stücke geschnittenen Paprikaschoten zugeben. Weitere 20 Minuten garen. Sahne mit Mehl verrühren und die Soße damit binden. Das Gericht mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Als Beilage: Safranreis.