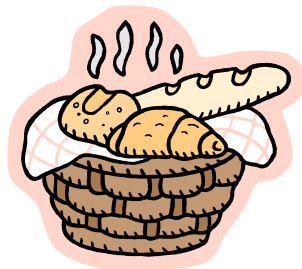


Geschmortes Kaninchen 5 auf italienische Art

(für 5 Personen)

1 Kaninchen (ca:1,5 kg)
3 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
5 Zwiebeln
750 g Zucchini
750 g Tomaten
1 unbehandelte Zitrone
je 40 g grüne und schwarze Oliven
1 kleinen Zweig Rosmarin
150 ccm trockener Weißwein
oder Brühe mit einen Spritzer Zitronensaft

Das Kaninchen abspülen, Trockentupfen und in Stücke teilen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen . Knoblauch und Kaninchen darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bräter abgedeckt in einen vorgeheizten Backofen schieben. Bei 200°- Umluft 170° - Gas Stufe 3 etwa 20 Minuten schmoren lassen. Inzwischen Zwiebeln abziehen und vierteln. Zucchini putzen, abspülen und in Scheiben schneiden. Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomaten vierteln und entkernen. Zitrone heiß abspülen und in Scheiben schneiden. Vom Rosmarinzweig etwa einen Teelöffel Nadeln abzupfen. Vorbereitete Zutaten, Oliven, Rosmarinnadeln und den Zweig zum Fleisch in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wein zugießen. Abgedeckt weitere 20 Minuten schmoren lassen.



Dazu: italienisches Stangenbrot