

Geschmortes Kaninchen 4 im Römertopf

(für vier Personen)

1 Kaninchen (ca.1, 5 kg)
4Eßlöffel Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
¼ Liter Rotwein(ersatzweise Brühe)
1 unbehandelte Orange
1 Stück frische Ingwer-Knolle(2cm)
200g Schalotten
1 Bund Thymian
½ Becher Schlagsahne (100 g)
3 Esslöffel heller Soßenbinder

Das Kaninchen in acht Teile zerlegen. Fleisch in heißen Öl rundherum braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einen gewässerten Römertopf oder Bräter legen. Rotwein, Orangenscheiben, zerdrückten Ingwer, Schalotten und Thymian zugeben. Geschlossenen Römertopf in den Backofen stellen, auf 225°, Gas Stufe 4 schalten und 50 Minuten braten. Fleisch und Schalotten herausnehmen, auf einer Platte anrichten und warm stellen. Den Sud durch ein Sieb gießen und aufkochen. Sahne zugeben und mit Soßenbinder andicken . Soße eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Salzkartoffeln und Rotkohl