

Geschmortes Kaninchen in Wein

Für 4 Personen

1 Küchenfertiges Kaninchen (1,4 kg)
250 g Schalotten
500 g Petersilienwurzeln (oder Möhren)
1 EL Butterschmalz
Salz
Pfeffer aus der Mühle
150 ml Noilly Prat (frz. Wein-Aperitif)
150 ml Weißwein
6 Zweige Majoran
2 Birnen

Das Kaninchen abspülen, trocken tupfen und zerteilen. Die Schalotten abziehen und vierteln. Die Petersilienwurzeln oder die Möhren schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Kaninchenteile im heißen Butterschmalz in einem Schmortopf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Die Schalotten in den Topf geben und ebenfalls anbraten. Petersilienwurzeln oder Möhren zufügen und den Noilly Prat und Weißwein zugießen. Die Kaninchenkeulen und 5 abgespülte Zweige Majoran in den Topf geben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 etwa 30 Minuten garen. Inzwischen die Birnen abspülen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen und die restlichen Kaninchenteile in den Topf geben und weitere 30 Minuten schmoren. Restlichen Majoran abspülen, die Blättchen abzupfen und über das Gericht streuen.

Dazu.: Reis oder Baguette

