

Griechische Kaninchenkeulen

(für vier Personen)

4 Kaninchenkeulen je 400 g
50 g kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
8 Cocktailtomaten
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
¼ Zimtstange
1 Prise Salz
200 ml griechischen Rotwein
100 ml Fleischbrühe
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Bratbeutel oder -schlauch

Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) **vorheizen**. Das Rostgitter vorher herausnehmen (muss kalt bleiben).

Kaninchenkeulen mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer einreiben. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, Zwiebeln vierteln, Tomaten waschen und mehrmals einstechen.

Die Kaninchenkeulen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Gewürzen, Wein und Brühe in eine einseitig verschlossenen Bratschlauch füllen.

Bratschlauch verschlissen, oben einstechen, mit dem kalten Rost über der Fettpfanne in den Ofen schieben und 45 Minuten braten.

Bratschlauch vorsichtig aufschneiden, Keulen und Beilagen heraus nehmen, auf vorgewärmten Teller anrichten und warm stellen. Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den angerichteten Keulen geben.

Dazu: Salzkartoffeln oder Reis und Rotkohl oder Bohnen