

Kaninchen a la Wilhelmina

1 Kaninchen
Salz und Pfeffer
Ca. 16 Knoblauchzehen
Olivenöl
1 Zwiebel
¼ l süßer Weißwein
Oregano

Das küchenfertige Kaninchen in 8 Stücke schneiden, gründlich waschen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Salz und Pfeffer mischen, die Kaninchenteile damit einreiben. Das Fleisch mit den abgezogenen Knoblauchzehen spicken. Alle Kaninchenteile Portionsweise im Topf in heißem Öl rundherum anbraten. Dann das ganze Fleisch in den Topf schichten, die geschälte, geschnittene Zwiebel dazugeben, mit dem Weißwein ablöschen und mit Oregano bestreuen. Etwas heißes Wasser nachgießen. Dann 1 ½ - 2 Std. garen, abschmecken und servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelstücke, in Öl gebraten und Bauernsalat