

## Kaninchen mit Traminertrauben

1 Kaninchen (ca. 1 kg)  
1 Bund gewürfeltes Suppengrün  
1 Bund Thymian  
1 gewürfelte Zwiebel  
3 gewürfelte Schalotten  
100 g Champignons  
2 gequetschte Knoblauchzehen  
2 gewürfelte Karotten  
2 St. Bleichsellerie in feinen Streifen  
1 EL Balsamicoessig  
½ l Weißwein  
½ l Fleischbrühe  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Olivenöl  
¼ l Traubensaft  
200 g Traminertrauben

Keulen, Vorderläufe und Hals vom Kaninchen abtrennen. Rückenfiles auslösen. Hals, Bauchlappen und Rückenknochen klein hacken.

Die Keulen und Läufe pfeffern und salzen und in einem Bräter in Olivenöl rundum anbraten, Schalotten, Knoblauch, kleine Champignons, Karotten und Stangensellerie dazugeben, mit Traubensaft ablöschen. Bei geschlossenem Deckel 30 Min. garen. Der Traubensaft sollte fast ganz eingekocht sein. Die Trauben werden in den letzten 5 Min. hinzugefügt.

Sauce: Das gehackte Fleisch und Knochen mit Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Suppengrün und 1 El Tomatenmark kräftig anrösten und mit je einem halben Liter Weißwein und Fleischbrühe aufgießen. 20 Min einkochen, durch ein feines Sieb gießen und abschmecken.