

Kaninchen flämisch mit Bratäpfel

(für vier Personen)

1 Kaninchen ca. 1,5 kg
1-2 Esslöffel Butterfett
Salz
Pfeffer aus der Mühle
8-10 kleine Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
5 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner
1 Esslöffel Essig
1 Teelöffel Zucker
1 Flasche Nährbier
1 Esslöffel Speisestärke

Für die Bratäpfel:

4 Sauerliche Äpfel
100 g brauner Kandiszucker
1/8 l Rum
1/8 l starker Kaffee
20 g Butter

Das Kaninchen in 6-8 Stücke teilen. Die Fleischstücke mit zerlassenem Butterfett einpinseln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. In einem Bräter rundherum anbraten. Zwiebeln schälen und kurz mit braten. Dann Lorbeerblatt, Nelke, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, Essig und Zucker hinzufügen und mit dem Nährbier aufgießen. Den Deckel auf den Bräter legen und das Kaninchengericht im vorgeheizten Backofen bei 250° etwa eine Stunde garen. Inzwischen die Äpfel waschen, das Kerngehäuse herausnehmen und dafür kleine Stücke Kandiszucker hineinfüllen. Den Zucker mit Rum beträufeln und Kaffee darüber gießen. Die Äpfel mit Butterflöckchen bedecken und in einer flachen, feuerfesten Form 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Kaninchengericht in den Ofen schieben. Wenn das Kaninchen gar ist, die Soße mit etwas Speisestärke sämig rühren. Die Kaninchenteile mit den Bratäpfeln anrichten, die Soße über das Fleisch gießen.

Dazu schmecken Kartoffelkroketten.