

Kaninchen goldbraun gebraten für 4 – 6 Personen

1 Kaninchen von 1,2 – 1,4 kg
1 Zwiebel (feingewürfelt)
4 Knoblauchzehen, geschält und in Scheiben geschnitten
½ Bund Petersilie (feingehackt)
50 g geröstete und gemahlene Mandeln
Sherry (nicht ganz trocken)
50 g Butter (oder 50 g Schweineschmalz, wenn man mit Mandeln arbeitet)
Saft von 1 Zitrone
1 Stiel Thymian
Olivenöl
Brühe
Salz und Pfeffer
20 g Butter und etwas Mehl (verknetet für eine leichte Mehlschwitze)

Das Kaninchen waschen und Trockentupfen, bevor es in 12 Portionsstücke zerlegt wird. Salzen, pfeffern, mit Thymian bestreuen und im Zitronensaft kurz marinieren. In einer Gusseisernen Kasserolle oder einer Greisconera das Olivenöl (und das Schweineschmalz, falls Sie Mandeln hinzufügen möchten) stark erhitzen. Die Kaninchenstücke von allen Seiten goldbraun anbraten. Zwiebelstücke und Knoblauch hinzufügen und anschwitzen. Mit Sherry und Brühe ablöschen. Die Mandeln, falls gewünscht, jetzt zugeben. Die Kaninchenstücke kurz herausnehmen und mit der gekneteten Butter-Mehl-Masse die Sauce leicht binden, salzen und pfeffern. Die Kaninchenstücke wieder hineingeben und 35 Min. bei geringer Hitze schmoren lassen.

Bei einer Zubereitung ohne Mandeln mit Butter, Petersilie und einem Spritzer Zitrone abschmecken.