

Kaninchen in Oliven-Mandel-Soße

(Für vier Personen)

1 Kaninchen (ca. 1,6 kg)
Pfeffer aus der Mühle
Salz
1 Bund Salbei
10 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken
3 Esslöffel Öl
¼ l Brühe
¼ l Apfelsaft
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
300 g Möhren
50 g geschälte Mandeln
60 g Oliven ohne Steine
1 Esslöffel Speisestärke
2-3 Esslöffel Schmand (ersatzweise Creme fraiche)

Kaninchen abspülen, trocken tupfen, in zehn Stücke teilen und pfeffern. Jedes Teil mit einem Salbeiblatt belegen und mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Mit kleinen Holzspießen feststecken. Bei mittlerer Hitze in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Brühe, Apfelsaft, Nelken und Lorbeerblätter zum Fleisch geben. Im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 50 Minuten garen. Möhrenstifte, Mandeln und Oliven zugeben und noch 15 Minuten weitergaren. Fleisch herausnehmen Speisestärke und Schmand verrühren und in den kochenden Sud geben. Einmal aufkochen lassen und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.



Dazu: Polenta