

Kaninchen in Pflaumenschnaps

(für vier Personen)

1 Kaninchen (ca. 2 kg)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
100 ccm Pflaumenschnaps
250 g Zwiebeln
250 g Tomaten
4 Esslöffel Olivenöl
½ Bund Majoran

Kaninchen in acht Teile zerlegen. Salzen pfeffern und mit Pflaumenschnaps begießen. Zugedeckt etwa eine Stunde kalt stellen. Kaninchenteile, Zwiebelringe und abgezogene Tomaten in eine ofenfeste Form geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Majoranblättchen bestreuen. Form mit Deckel oder Alufolie verschließen und in den Backofen schieben. Auf 200° Gas Stufe 3 schalten und 45 Minuten backen. Form öffnen und noch 45 Minuten weiter braten, bis das Fleisch knusprig braun ist.

Dazu: Kartoffeln oder Stangenweißbrot und Salat