

Kaninchen in Rotwein

(für vier Personen)

1 Kaninchen ca. 1,5 kg
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Thymian
Rosmarin
125 g durchwachsener Speck
4 Zwiebeln
1 Flasche Rotwein (0,7 Liter)
1 Fleischbrühwürfel
1 Dose Champignons (500g)
1 Esslöffel Tomatenpaprikastreifen
1 Esslöffel Mehl
Cayennepfeffer
1 Bund Schnittlauch

Das Kaninchen waschen, den Rücken in vier Teile und die Läufe in zwei Teile schneiden. Die Fleischteile mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen. Speck in Würfel schneiden und ausbraten. Geschälte Zwiebeln würfeln und mitdünsten. Kaninchenfleisch darin anbraten. Rotwein und den zerdrückten Fleischbrühwürfel zugeben. Das Fleisch zugedeckt eine Stunde und zehn Minuten garen. Dann abgetropfte Champignons und Tomatenpaprikastreifen zugeben. Noch zehn Minuten garen. Die Soße mit angerührtem Mehl binden. Noch mal mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Dazu: Salzkartoffeln