

Kaninchen mit Kürbis im Tontopf

(für vier Personen)

1 Kaninchen ca. 1,5 kg
Paprikapulver, edelsüß
600 G Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido)
300 g festkochende Kartoffeln
250 g kleine Zwiebeln
2 rote Paprikaschoten
1-2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
200 ml Gemüsebrühe
250 g Tomaten
Pfeffer und Salz aus der Mühle

Zuerst den Tontopf ca. 20 Minuten wässern.

Das Kaninchen waschen, zerteilen, trocknen und danach in einer Mischung aus Paprikapulver, Pfeffer und Salz wälzen. Das Kürbisfleisch wird in Würfel (ca. 2x2 cm) geschnitten, Kartoffeln, die geschälten Zwiebeln und Knoblauch und Paprika werden fein gewürfelt.

Alles zusammen im Tontopf gut vermischt mit der Brühe übergossen. Die Thymianzweige obendrauf legen.

Nun den Tontopf in den kalten Backofen stellen und bei 220°C (Umluft 200°C) ca. 1 ¼ Stunden garen.

Zum Ende der Garzeit die Tomaten in Achteln dazugeben. Bei geöffnetem Tontopf noch 20 Minuten garen. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz noch einmal abschmecken.

Dazu: Salzkartoffel oder Reis