

Kaninchen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Äpfeln (für 6 Personen)

500 g Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
500 g Tomaten
250 g Äpfel
1 Kaninchen (ca. 2 kg)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
10 g Mehl
100 ccm Hühnerbrühe
1 Teelöffel Rosmarin

Zwiebeln schälen, klein schneiden. Knoblauchzehen zerdrücken. Tomaten überbrühen, die Haut abziehen und klein schneiden. Äpfel schälen, entkernen und achteln. Kaninchen in Portionsstücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben. In Öl braun braten. Im Schmortopf das Gemüse in Butter andünsten. Brühe und Rosmarin hinzufügen. Im geschlossenen Topf alles einmal aufkochen. Dann die angebratenen Kaninchenstücke hineinlegen. Den Topf schließen und alles 45 Minuten auf kleiner Flamme im geschlossenen Topf schmoren. Den Deckel abnehmen und 30 Minuten weiterschmoren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.