

Kaninchen mit Weinbeeren

1 l Rotwein
1/8 l guter Weinessig
2 Zweige Petersilie
1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter
1 kleine Möhre
Salz, Pfeffer
2 ½ EL Öl
1 Kaninchen von etwa 1,5 kg
1 ½ EL Butter
500 g weiße Trauben
1 gestr. EL Mehl
1 Tl Johannisbeergelee

Für die Marinade am Vortag die Hälfte des Weines mit dem Essig in einer großen Schüssel mischen. Die Kräuter, die Möhre und die Gewürze sowie 1 EL Öl zugeben und gut unterrühren.

Das Kaninchen in Portionsstücke teilen und in Marinade legen. Zudecken und über Nacht durchziehen lassen. Die Teile ab und zu umwenden.

Am nächsten Tag die Kaninchenstücke aus der Marinade heben, abtropfen lassen und mit Küchentrepp trocken tupfen.

Die Marinade bei starker Hitze etwa 30 Min. einkochen lassen dabei ab und zu abschäumen.

Während die Marinade kocht, die Weintrauben in der Mitte durchschneiden und entkernen.

Den Rest des Öls und die Butter in einen großen Schmortopf geben und erhitzen.

Die Kaninchenstücke in dem Fett leicht anbraten. Mit dem Mehl überstäuben. Mit dem restlichen Wein und etwa ¼ l Marinade ablöschen. Die Weintrauben dazugeben. Den Topf zudecken und das Gericht bei geringer Hitze etwa 1 ½ Std. garen. Zum Schluss die Sauce mit dem Johannisbeergelee abschmecken. Eventuell nachsalzen und noch etwas Pfeffer darüber mahlen.

Dazu passt außer Weißbrot ein frischer Beaujolais.

Varianten:

In das Bratfett (Öl und Butter) 125 g frischen gewürfelten Speck geben.

Statt ½ l Rotwein und ¼ l Marinade zum Ablöschen ½ l Marinade und ½ l Fleischbrühe verwenden.