

## Kaninchen mit Zwiebeln und Rotwein

(für 6 Personen)

1 Kaninchen (ca. 2 kg)  
Pfeffer Salz aus der Mühle  
60 g Butter  
1 kg kleine Zwiebeln  
½ l herber Rotwein  
½ Teelöffel Majoran  
½ Teelöffel Thymian  
2 Lorbeerblätter

Das Kaninchen in Portionsstücke schneiden. Würzen. Nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Mit weicher Butter einpinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 250° /Gas Stufe 6 etwa 15 Minuten braten. Inzwischen die Zwiebeln mit kochendem Wasser überbrühen, abgießen und abziehen. Die Zwiebeln zum Kaninchen geben. Rotwein und Gewürze hinzufügen. 90 Minuten bei 200° /Gas Stufe 4 weiterschmoren. Hin und wieder mit dem Sud übergießen. Dazu eignen sich Reis oder Baguette.