

Kaninchen mit Zwiebeln

1 Kaninchen (in Portionsstücke geschnitten)
4 – 6 große Zwiebeln (etwa gleiche Menge wie das Kaninchen, grob gewürfelt)
¼ l Brühe (ungewürzt)
1 Glas trockenen Weißwein, Brandy
Salz, Pfeffer (weiß)
Saft einer Zitrone (für 4 – 6 Personen)
1 Knoblauchknolle
2 Lorbeerblätter
1 Bouquet garnie
50 g Mandeln (geröstet)

Die Kaninchenstücke salzen und pfeffern. In einem feuerfesten Topf in Öl bei starker Hitze von allen Seiten anbraten.

Die Knoblauchknolle öffnen, die Zehen herauslösen und zwischen Daumen und Zeigefinger mit der Wurzel nach unten so stark auf die Tischplatte drücken, bis die Zehen aufplatzen. Haut nicht entfernen.

Die angebratenen Kaninchenstücke herausnehmen und zur Seite stellen. Die Knoblauchzehen in das Öl geben, kurz wenden und dann die sehr grob gewürfelte Zwiebeln und die Lorbeerblätter hinzugeben. Unter ständigem Rühren anschwitzen, bis die Zwiebeln leicht glasig sind. Das Kaninchenfleisch wieder hineingeben. Mit einem Schuss Brandy, dem Weißwein und dem Zitronensaft ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Das Bouquet garnie hinzugeben und bei mittlerer Hitze rund 40 Min. garen lassen. Salzen und pfeffern und mit den gerösteten Mandeln servieren.