

Kaninchen nach Hausfrauenart für 6 Personen

1 Kaninchen von 1,8 kg
2 El Schmalz,
2 El Butter
Salz und Pfeffer
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 Möhren
4 große Fleischtomaten
je 3 –4 Salbei-, Thymian- und Petersilienstiele
ca. ½ l Weißwein

Das Kaninchen in Portionsstücke schneiden, Keulen (evtl. in 2 Stücke schneiden) Vorderläufe und den Rücken in 2 – 3 Teile

In einem breiten Schmortopf im heißen Fett (Schmalz und Butter mischen) von allen Seiten kräftig anbraten. Dabei salzen und pfeffern.

Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, würfeln und dazwischenstreuen. Mitdünsten, dabei dürfen die Würfel ruhig sanft bräunen. Die Tomaten häuten, grob zerschneiden und zusammen mit den Kräutern in den Topf geben (von der Petersilie die Blättchen zuvor abtupfen und beiseite legen). Mit dem Wein auffüllen. Das Kaninchen nunmehr zugedeckt auf kleinem Feuer etwa eine Stunde sanft schmoren.

Vor dem Servieren die fein gehackte Petersilie unterrühren. Dazu schmecken Spätzle oder Bratkartoffeln.