

Kaninchenkasserolle Für 4 Personen

1 Kaninchen
200 ml Wasser
200 ml Essig
100 g Kochfett oder Butter
300 g Zwiebeln, feingehackt
10 ganze Knoblauchzehen
25 g Tomatenpüree
25 g Petersilie, gehackt
500 ml Fleischbrühe
25 ml Essig
1 kleines Lorbeerblatt
½ Tl schwarzer Pfeffer, gemahlen
½ Tl Paprikapulver
½ Tl getrockneter Thymian
Salz

Kaninchen in 4 Teile zerlegen und 24 Std. in Wasser und Essig einlegen. Waschen und abtrocknen.

In einer Kasserolle das Fett zerlassen und die Kaninchenteile unter gelegentlichem Umwenden darin 10 Min. braten, bis der Fleischsaft eingekocht ist. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und nochmals 10 Min. braten, Tomatenpüree hinzufügen und unter Rühren 2 Min. weiterbraten, dann die Petersilie zugeben. Die Fleischbrühe und den Essig angießen, Gewürze hinzufügen, Deckel auflegen und bei sehr geringer Hitze etwa 2 Std. köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Heiß in der Kasserolle servieren. Zu diesem Kaninchengericht wird traditionell Couscous gereicht.

Couscous: (Mais oder Weizengrieß) 10 – 12 Pers.

1 l Wasser
1 El Salz
½ Tl Olivenöl
250 g Couscous

Das Wasser mit Salz und Olivenöl zum Kochen bringen, Couscous hineingeben und Deckel auflegen. Wieder zum Kochen bringen, dann 10 Min. köcheln lassen, abgießen
Während das Couscous kocht, Butter zerlassen, Zwiebeln in Scheiben geschnitten dazugeben und 6 – 7 Min. braten, über das Couscous geben, evtl. zerkleinerte Tomaten mitgaren.