

# Kaninchenpfeffer

(für vier Personen)

1 bratfertiges Kaninchen (ca. 1,2 kg)  
Lorbeerblätter  
Salz  
Nelken  
Pfefferkörner  
1/8 l Weinessig  
4 Zwiebeln  
Butter  
2 Esslöffel Mehl  
Rübenkraut

Das Fleisch wird in passende Ragoutstücke geschnitten, mit einigen Lorbeerblättern, Salz, Nelken und Pfefferkörnern mehrere Tage in Essigbeize (1/8 l Weinessig, 3/8 l Wasser) gelegt. Dann wird es in Wasser und etwas Salz ausgeschäumt, einmal aufgekocht und abgossen, den Essig mit den Gewürzen hinzugeschüttet, nebst recht viel in Würfel zerschnittenen Zwiebeln, das Fleisch darin gar gekocht. Eine halbe Stunde vorher wird die Sauce mit in Butter braun gemachtem Mehl recht gebunden gemacht und ein Löffel Rübenkraut dazugeben. Auf diese Weise zubereitet ist das Kaninchenpfeffer dem Hasenpfeffer sehr ähnlich.

Dazu: Rotkohl und Salzkartoffeln