

Kaninchenschmortopf mit Backobst

(für 6 Personen)

100 g Trockenpflaumen
100 g getrocknete Apfelringe
½ l Rotwein
1 Kaninchen (ca. 2 kg)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Teelöffel Thymian
2 Esslöffel Öl
30 g Butter
4 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 Teelöffel Stärkepulver
1/8 l Schlagsahne

Trockenpflaumen und Apfelringe mit Rotwein über Nacht einweichen. Kaninchen zerteilen, mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben. Öl und Butter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten hellbraun anbraten. In eine Kasserolle legen. Trockenobst mit Rotwein aufkochen und darüber gießen. Zwiebeln klein schneiden und dazugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°/Gas Stufe 3 etwa 90 Minuten schmoren, dabei häufig mit Bratensaft übergießen. Fleisch heraus nehmen. Stärkepulver mit Sahne verquirlen, die Soße damit binden und über das Fleisch gießen.