

Kaninchen–Strifádo

1 Kaninchen
etwas Mehl
Salz und Pfeffer
Etwas Olivenöl
1 kg kleine Zwiebeln
2 – 4 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner
3 Nelken
1 Stück Zimt
1 Zweig Rosmarin
1 Dose geschälte Tomaten
1 kl. Dose Tomatenmark
200 ml Rotwein
100 ml Essig

Das Kaninchen waschen und in Stücke schneiden, salzen pfeffern und auf einem Teller in Mehl wenden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Kaninchenteile nacheinander darin anbraten und wieder herausnehmen.

Die geschälten, geschnittenen Zwiebeln, den gehackten Knoblauch, Gewürze und Kräuter in dem Topf leicht anbraten. Die zerkleinerten Tomaten, Rotwein und Essig dazugeben, abschmecken und mit dem Kaninchenfleisch 1 ½ - 2 Std. kochen lassen.

Im Dampftopf verkürzt sich die Garzeit auf 25 Min.