

Mariniertes Kaninchen mit Porree und Möhren

(für 6 Personen)

1 Bund Thymian
500 g Porree
500 g Möhren
1 Kaninchen (ca. 1,7 kg)
½ Liter Rotwein
3 Esslöffel Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Thymian abspülen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Geputzten Porree und Möhren in Scheiben schneiden. Das Kaninchen abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und zerlegen. Kaninchenteile, Porree, Möhren und Thymian in eine Schüssel legen. Den Wein darüber gießen und über Nacht zugedeckt kalt stellen.

Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. In heißem Öl rundherum braun anbraten. Salzen und pfeffern. Einen Viertelliter Marinade zugießen und im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze 40 Minuten schmoren. Restliche Marinade mit dem Gemüse zugeben und noch 45 Minuten weiterschmoren. Schmorsud mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Salzkartoffeln und einen Salat.