

Ofenkaninchen für 4 Personen

1 Kaninchen (1,5 – 2 kg)
4 EL Olivenöl
2 EL flüssiger Honig
3 Knoblauchzehen
200 g Schalotten
20 g Mehl
250 ml trockener Weißwein
250 ml Fleischbrühe
150 ml Weißweinessig
Salz, schwarzer Pfeffer
Je 2 Zweige Thymian, Majoran und Rosmarin
400 g kleine Kartoffeln

Das Kaninchen in 4 Portionen teilen, unter fließend kaltem Wasser waschen und gründlich trocken tupfen. Dann das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischstücke darin goldbraun anbraten.

Das Fleisch herausnehmen, in einen Bräter geben und rundherum mit Honig bepinseln. Knoblauch und Schalotten schälen, vierteln und im Bratfett in der gleichen Pfanne glasig werden lassen.

Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben, kurz weiterbraten und mit Wein, Brühe und Essig ablöschen, salzen und pfeffern. Die Kräuter abbrausen, Trockenschütteln und zugeben. Alles etwa 10 Min. einkochen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Sauce über die Fleischstücke geben. Das Kaninchenragout zugedeckt im heißen Ofen (Gas Stufe 2, Umluft 160 ° C) etwas 1 Stunde schmoren, dabei mehrmals mit der Sauce übergießen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und dazugeben. Alles weitere 30 Min garen. Nach 15 Min. Garzeit Deckel abnehmen. Die Kräuter entfernen. Das Ragout mit Kartoffeln und Sauce auf Tellern anrichten.