

Schmorkaninchen

1 Stange Bleichsellerie
1 mittelgroße Möhre
2 Knoblauchzehen
8 EL Aceto Balsamico
150 ml Olivenöl
3/8 l Rotwein
3 TL Kapern
3 Lorbeerblätter
1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 1,5 kg)
3 gelbe Paprikaschoten
Salz, Pfeffer
100 g entsteinte grüne Oliven

Bleichsellerie und Möhre waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Aus Essig, 100 ml Öl, ¼ l Wein, Kapern und Möhren eine Marinade rühren.

Kaninchen kalt waschen und trocken tupfen. Dann in 8 Stücke zerlegen, mit der Marinade beträufeln und im Kühlschrank zugedeckt 2 – 4 Stunden marinieren lassen, dabei mehrmals wenden.

Übriges Olivenöl in einem Topf oder einer Kasserolle erhitzen. Die Kaninchenteile darin von allen Seiten kräftig anbraten. Paprika und Oliven hinzufügen und 2 – 3 Min. mitdünsten. Marinade und restlichen Wein dazugießen.

Einmal aufkochen lassen, einen Deckel aufsetzen, die Hitze reduzieren und das Kaninchen bei geringer Hitze 60 Min. schmoren lassen. Zwischendurch, wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen.

Dazu Polenta oder Reis servieren.