

# Süß-herbes Kaninchen

(für 6 Personen)

500 g Gemüsezwiebeln  
500 g Tomaten (oder eine kl. Dose geschälte Tomaten)  
8 Esslöffel Öl  
100 g getrocknete Aprikosen  
3 Esslöffel Tomatenmark  
3 Knoblauchzehen  
¼ Teelöffel Zimt  
½ Teelöffel Estragon  
½ Teelöffel Oregano  
2 Spritzer Tabasco Pfeffer aus der Mühle  
2 Teelöffel Salz  
knapp ¼ l trockener Weißwein  
1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 2kg)  
30g Butter

Gemüsezwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Tomaten überbrühen, die Haut abziehen und das Fleisch würfeln. Vier Esslöffel Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Tomaten, Aprikosen, Tomatenmark, zerdrückte Knoblauchzehen und die Gewürze hinzufügen. Den Wein zugießen. Alles bei kleiner Hitze im offenen Topf etwa 20 Minuten einschmoren. Inzwischen das Kaninchen in Portionsstücke schneiden, waschen und gut mit Küchenpapier abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. In dem restlichen Öl und der Butter rundherum braun anbraten und danach zum Gemüse geben. Den Topf schließen und etwa 45 Minuten schmoren. Das Fleisch zwischendurch wenden.

Dazu: Reis mit Erbsen und einen badischen Weißwein (Ruländer)