

Süßsaures Kaninchenragout Für 4 Personen

1 Kaninchen (ca. 1500 g)
Salz Pfeffer
Zitronensaft
2 – 3 El Olivenöl
4 Knoblauchzehen
3 – 4 junge Zwiebeln
3 – 4 Thymianzweige
ca. ¼ l Weißwein (oder Apfelwein, Sherry- ganz nach Belieben)
1 – 2 El aromatischer Essig

Das Kaninchen wird, wenn nötig, in Stücke geteilt.

Die Kaninchenstücke werden mit Zitronensaft und Salz eingerieben. Dann die Stücke in heißem Öl anbraten. Schön langsam rundherum golden rösten, auf kleiner Flamme.

Knoblauch und Zwiebeln – jeweils gewürfelt – und die Thymianzweige kommen hinzu. Wenn alles gut durch geschmort ist, Apfelwein, Weißwein oder Sherry angießen und das Fleisch zugedeckt langsam weich schmoren, das dauert etwa eine knappe Stunde. Zum Schluss mit einem feinen, passenden Essig abschmecken.

Dazu Weißbrot oder Kartoffelpüree

