Rezept

Geschmortes Kaninchen mit aromatischer Tomatensauce

Ein Rezept von Geschmortes Kaninchen mit aromatischer Tomatensauce, am 29.04.2024

Zutaten

1	küchenfertiges Kaninchen (etwa 1,5 kg)
	Pfeffer, frisch gemahlen
2	Knoblauchzehen
2 EL	Pinienkerne
2 EL	Butter
	⅛ l Weißwein
2	Lorbeerblätter
1 Prise	Muskatnuss, frisch gerieben
	Salz
100 g	Schalotten
500 g	reife Tomaten
4 EL	Olivenöl
	⅛ l trockener Wermut
4	Salbeiblätter
2 EL	gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Das Kaninchen in 8-10 Teile zerlegen, diese kurz kalt abwaschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Schalotten schälen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und pressen. Tomaten kurz überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und klein schneiden. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht bräunen.

2. Öl und Butter in einer Deckelpfanne erhitzen und die Kaninchenteile darin von allen Seiten braun braten. Schalotten, Knoblauch und Tomaten hinzufügen, 2-3 Min. mitbraten. Mit Wermut und Weißwein ablöschen.

3. Salbei und Lorbeerblätter hinzufügen und alles aufkochen, dann die Temperatur verringern und das Fleisch zugedeckt in etwa 45-50 Min. gar schmoren.

4. Kurz vor Ende der Garzeit Pinienkerne und gehackte Petersilie zum Kaninchen geben, das Gericht mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.