

Rezept

Kaninchen in Tomatensauce

Ein Rezept von Kaninchen in Tomatensauce, am 25.04.2024

Zutaten

1 Kaninchen (ca. 1,5 kg)	Salz
Pfeffer	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Möhre
1 Stange Staudensellerie	3 EL Olivenöl
1/4 l Weißwein	400 g stückige Tomaten (Dose)
3 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Kaninchen in 8-10 Stücke zerteilen, salzen und pfeffern. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Möhre und Sellerie waschen und schälen bzw. putzen und klein würfeln.
2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Kaninchenteile darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse im Bratfett 2 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen.
3. Tomaten unterrühren. Mit Thymianzweigen, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischstücke wieder einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Min. schmoren lassen.