

Kaninchen in Öl und Rotwein

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen, (ca. 2 kg), küchenfertig

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

6 EL Olivenöl

6 EL Senf, mittelscharfer

3 Schalotte(n)

3 Zehe/n Knoblauch

1 Flasche Wein, rot, kräftig

10 Blätter Salbei

Zubereitung

Kaninchen in 6 - 8 Teile zerlegen, salzen und pfeffern. Bauchlappen mit Zahnstochern zusammenstecken. Öl erhitzen, Fleisch darin rundherum scharf anbraten, herausnehmen und mit Senf bestreichen. Schalotten und Knoblauch pellen und würfeln, im Bratfett anbraten, Kaninchenteile wieder zugeben.

1/4 L Rotwein zugießen. Fleisch zugedeckt etwa 30 min. schmoren. Wenn der Wein verkocht ist, restlichen Wein zugießen. Wieder 30 min. schmoren. Dann die grobgehackten Salbeiblättchen unterziehen, die Soße etwas einkochen lassen und danach noch einmal abschmecken.

Dazu passt frisches Baguette.