

Kaninchen

Zutaten für 4 Personen

- 2 Kaninchenrücken oder 4 Keulen
- Knoblauchpfeffer, Salz
- 50 g Flüssigbutter (z.B. Smanta)
- 200 ml Wasser
- 1 Teelöffel Rinderbrühe instant
- 1 Teelöffel Hühnerbrühe instant
- 2 Teelöffel Gemüsebrühe instant
- 1 Zwiebel
- 4 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Gewürzkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 2 eingelegte Knoblauchzehen
- 4 Mohrrüben
- Soßenfix dunkel (Soßenbinder) nach Bedarf oder 1 gehäufter Teelöffel Stärkemehl

Zubereitung

Kaninchenteile von allen Seiten scharf angebraten. Etwas Wasser wird aufgefüllt, die mit den Nelken gespickte Zwiebel, alle weiteren Gewürze und die Mohrrüben werden dazugegeben.

Nun köchelt das Ganze ca. ein bis 1½ Stunden vor sich hin. Das Fleisch wird ab und zu gewendet und es muss auch gelegentlich Wasser dazugegeben werden.

Das Fleisch wird evtl. am Ende abgelöst und kurz noch einmal geschmort, die Soße mit Soßenbinder angedickt.



Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

Anrichtung

Zum Kaninchen passt Kuchenbrot und eine Gemüsepflanne (Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Oliven, evtl. die gewürfelten Möhren aus der Kaninchensoße, Öl, Sojasoße).