Geschmortes Hauskaninchen

Mit dem Rezept für geschmortes Hauskaninchen lässt sich ein Gaumenschmaus zaubern, der Gäste, wie auch Familienmitglieder begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

1 Stk.	Hauskaninchen
	Salz
	Pfeffer
2 Zweige	Rosmarin
4 EL	Olivenöl
400 ml	Rotwein
350 ml	Fleischbrühe
6 Stk.	Knoblauch
2 EL	Kapern
100 g	Oliven (ohne Kern)
1 Bund	Petersilie
5 Stk.	Fleischtomaten
3 Stk.	Lorbeerblätter
3 Stk.	Gewürznelken

Zubereitung

1. Für **geschmortes Hauskaninchen** als Erstes die einzelnen Kaninchenteile unter fließendem Wasser gründlich abwaschen. Die Teile dann mit einem Küchentuch sorgfältig trocken tupfen. Das Kaninchen anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite legen. Als Nächstes den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Danach Olivenöl in ein Pfanne mit Deckel geben und die Pfanne erhitzen. Wenn die Pfanne heiß ist, die Kaninchenteile hinein geben und die Teile rundherum anbraten. Anschließend mit Rotwein und Brühe ablöschen und

aufgießen. Nun Nelken, Lorbeerblätter und Rosmarinzweige zugeben, den Deckel aufsetzen und alles für etwa eine Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

2. Währenddessen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, ein hitzebeständiges Sieb aufsetzten und die Tomaten hineinlegen. Die Tomaten für etwa zwei Minuten darin lassen, danach herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Die Tomaten mit einem scharfen Messer häuten und in kleine Würfel schneiden. Jetzt die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls klein hacken. Die Oliven in feine Streifen schneiden und alles zu dem Kaninchen in die Pfanne geben. Das Kaninchen noch für weitere fünfzehn Minuten garen lassen. Das Gericht zuletzt mit Kapern, Pfeffer und Salz abschmecken. Alles aus der Pfanne nehmen und gleich heiß servieren.

Tipp

Geschmortes Kaninchen schmeckt beispielsweise mit Kartoffeln sehr gut. Die Teller vor dem Servieren am Besten anwärmen, so bleibt das Gericht länger warm. Dazu die Teller einfach für einige Minuten in den Ofen oder die Mikrowelle stellen. Zu dem Kaninchen passt ein trockener Rotwein besonders gut, einfach ein Genuss!