Geschmortes Kaninchen mit Tomaten und Oliven

Ein geschmortes Kaninchen mit Tomaten und Oliven hat wenig Fett und schmeckt sehr lecker! In diesem Rezept wird es mit mediterranen Aromen zu einem echten Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 Stk.	Kaninchen
Nach Belieben	Olivenöl (zum Anbraten)
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Glas	Weißwein
4 Stk.	Tomaten
Nach Belieben	Rosmarinzweig
200 g	Oliven
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für geschmortes Kaninchen mit Tomaten und Oliven zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und klein schneiden. Oliven entsteinen.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenstücke darin rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebel und Knoblauch im Bratensatz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einige Minuten köcheln lassen.

3. Dann das Kaninchen wieder in die Pfanne geben. Tomaten und Rosmarinzweig dazugeben und alles auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

4. Anschließend die Oliven hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Kurz vor dem Anrichten den Rosmarinzweig entfernen. Das Gericht mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Als Beilage für ein geschmortes Kaninchen mit Tomaten und Oliven ist knuspriges Baguette zu empfehlen.