Kaninchen in Rotwein

Kein Rezept für alle Tage: Das delikate Kaninchen in Rotwein bleibt besonderen Anlässen vorbehalten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,3 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

1.5 kg	Kaninchen
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Sellerie
1 Stk.	Petersilienwurzel
1 EL	Tomatenmark
1 Flasche	Rotwein
510 ml	Wasser
1 Schuss	Balsamicoessig
2 EL	Rosinen
1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
4 Scheiben	Weißbrot

Zubereitung

1. **Kaninchen in Rotwein** ist ein Gericht für Feinschmecker: Zuerst das Kaninchen zerteilen und die Rückenfilets auslösen. Dann die Keulen und Läufe abtrennen. Bauchlappen, Hals und die Rückenkarkassen klein hacken. Zwiebel, Knoblauch, Petersilienwurzel und Karotte schälen und wie die Sellerie in kleine Stücke schneiden.

2. In einer großen Kasserolle Öl und Butter erhitzen. Kaninchenteile (bis auf die Keulen und Läufe) und Gemüse bei großer Hitze anrösten. Tomatenmark untermengen und mit Wein und Wasser ablöschen. Thymian und Lorbeer dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde lang köcheln lassen.

3. Kaninchen und Gemüse herausnehmen. Den Fond aus der Kasserolle auffangen und beiseite stellen. Den Backofen auf 130°C vorheizen. Kaninchenkeulen und Läufe salzen und in heißem Olivenöl rundherum anbraten. Mit dem Fond und Balsamicoessig auffüllen. Zugedeckt eine Stunde im Backofen schmoren lassen.

4. In der Zwischenzeit die Rosinen einweichen. Kurz bevor die Keulen und Läufe fertig geschmort sind, den Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl und Butter auf beiden Seiten kräftig anbraten. Die Rosinen dazugeben.

5. Alles noch einige Minuten weitergaren, dann zusammen mit dem Kaninchen anrichten. Nach Belieben geröstete Weißbrotscheiben als Beilage servieren.

Tipp

Zu Kaninchen in Rotwein Erdäpfelknödel oder andere Kartoffelbeilagen reichen.