

# Kaninchen in Tomatensauce

Das Kaninchen in Tomatensauce ist ein wunderbar würziges und schmackhaftes Fleischgericht. Das Rezept werden Fleischliebhaber mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

4 Stk.	Kaninchenkeulen (ca.1,25 kg)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
4 EL	Öl
1 TL	Korianderkörner (zerstoßen)
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
1 Dose	(ca. 425g EW)
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
	Cayennepfeffer
2 EL	Korianderblätter (fein gehackt)

## Zubereitung

1. Für das **Kaninchen in Tomatensauce** die Kaninchenkeulen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, zerstoßenen Koriander zugeben. Das Fleisch auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Knoblauchzehen und Zwiebeln schälen und zerhacken, kurz mitbraten.
3. Jetzt die Tomaten zugeben und mit Zucker und Cayennepfeffer würzen. Zugedeckt bei niedriger Hitze etwa 40 Minuten schmoren lassen. Die Keulen hin und wieder wenden. Kurz vor dem Servieren die gehackten Korianderblätter unterheben.

## Tipp

Sollte die Tomatensauce zu dünnflüssig werden, etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel vom Topf nehmen und fertig schmoren. Dazu Weißbrot oder Baguette reichen, aber auch Reis und Polenta passt perfekt zum Kaninchen in Tomatensauce.