



Französisches Kaninchen

Zutaten für 4 Personen:

1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 1,25 kg bis 3 kg)
3 Knoblauchzehen
250 g Schalotten
Je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
1 Töpfchen Rosmarin
3 EL Olivenöl
¼ l trockener Rotwein
625 ml Gemüsebrühe /Instant
Je 75 g schwarze und grüne Oliven
125 g Schlagsahne
2 EL heller Soßenbinder
Salz – Pfeffer
Edelsüßpaprika

Beilage: Nudeln-Kartoffeln oder Spätzle

Zubereitung:

Kaninchen in 6 Stücke schneiden, waschen und trockentupfen. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Schalotten schälen, Paprika putzen in Stückchen schneiden Rosmarinnadeln abzupfen.

Öl in einem Schmortopf erhitzen, Kaninchenteile darin von allen Seiten gut anbraten. Schalotten, Knoblauch, Paprika und Rosmarin zufügen. Mit Wein und Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 40 Minuten schmoren lassen. Nach der Hälfte der Schmorzeit die Oliven zufügen.

Kaninchenteile aus dem Topf nehmen, Sahne in den Bratenfond geben und aufkochen lassen. Soßenbinder einrühren und nochmals aufkochen. Soße mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Kaninchenteile darin erhitzen und mit Soße überzogen auf einer Platte anrichten

Bon appé tit!