

Geschmortes Kaninchen mit Backpflaumen

Zutaten für 4 Personen:

1 Kaninchen von ca. 2000 g (reicht für ca. 6 Personen)
4 Trockenpflaumen
1 Handvoll Schalotten
150 g. geräucherten Bauchspeck
½ Flasche Weißwein
2 EL. Schweineschmalz
300 g. Sahne
2 Karotten
1 Zitrone / Thymian

oder

Zutaten für 4 Personen:

10 Backpflaumen (getrocknet in schwarzem Tee einweichen)
50 g Sultaninen
2 cl Brantwein (Cognac, Sherry)
1 EL Zitronensaft
Kaninchenteile ca. 3 Stunden in der Marinade weichen lassen, anschließend die Kaninchenteile salzen und pfeffern.

Zubereitung:

In 3 EL Butter und 3 EL Olivenöl anbraten und warm stellen * 10 kleine geschälte Zwiebeln goldbraun braten und heraus nehmen *
1 EL Mehl zugeben, knapp ½ l heißes Wasser zugeben, aufkochen und glatt rühren.
1 Zweig frischer oder 1 TL getrockneter Thymian zugeben, 1 TL Zucker
1 EL Rotweinessig und Soße abschmecken; dann das Fleisch dazugeben und ca. 1 Stunde schmoren lassen, dann Zwiebeln , Sultaninen, Pflaumenmischung dazugeben und 1 weitere Stunde schmoren lassen. Soße mit Sahne abbinden.

Beilagen: Rotkraut, Kartoffelklöße

„Gutes gelingen und guten Appetit“