



WILD-KANINCHEN ODER WILD-HASE PROVENZALISCH



Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 85 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

2 küchenfertige Kaninchen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Kräuter der Provence, 2 Knoblauchzehen, 2-3 EL Butterschmalz, 1 Lit. Rotwein, 1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Stück Sellerie, 1 Stück Lauch, 1 Lorbeerblatt, einige Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner, 1 Dose geschälte Tomaten.



Zubereitung:

1. Die küchenfertigen Kaninchen (Hasen) zerteilen, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence kräftig würzen. Die geschälten Knoblauchzehen fein hacken und die Kaninchenteile damit einreiben.
2. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten. Mit Rotwein auffüllen. Den Bräter verschließen und im auf 180 bis 200 Grad vorgeheizten Ofen 40 Minuten schmoren lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel, Karotten, Sellerie und Lauch putzen und in Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pimentkörnern und Pfefferkörnern zum Kaninchen/Hasen geben und weitere 25 Minuten garen.
4. Anschließend die geschälten Tomaten untermischen und erneut 10 Minuten schmoren lassen. Nach Ende der Garzeit abschmecken, anrichten und servieren.