

Kaninchen im DutchOven

Zutaten:

1 Stk.	Küchenfertiges Kaninchen (zerteilt)
1 mal	Wurzelwerk (Sellerie, Lauch, Karotten, Pastinaken, Petersilie)
1 Zweig	Thymian
4-5 Stk.	Kartoffeln
1 Flasche	guten Rotwein
1 EL	Tomatenmark
1 Becher	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Kaninchen mit ein bisschen Öl anbraten. Das Wurzelwerk kurz mit braten. Dann den Thymian das Tomatenmark und den Rotwein dazugeben bis alles Bedeckt ist. Die Kartoffeln dazu und Deckel drauf.

14 Kohlen oben und 8 Kohlen unten - 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen.

Nach dem kochen den Thymian Zweig entfernen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Wahlweise kann jetzt das klein geschnittene Gemüse im Rotwein mit dem Sauerrahm püriert werden, dann wird die Sauce dick und sämig. Wenn man es lieber nicht so deftig mag kann man die Sauce aber auch so lassen wie sie ist. Es ist beides sehr lecker.

Als zusätzliche Beilage passen Gebratene Champignons dazu.

trillsam.at

