



Kaninchen mit Himbeersauce

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln, 2 Stangen Bleichsellerie, 4 Karotten, 600 g Kaninchenteile mit Knochen, Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 50 ml trockener Rotwein, 200 g Himbeeren, 1 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig

Zwiebeln und Gemüse würfen und Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem beschichteten Bräter erhitzen und Kaninchenteile darin scharf anbraten. 2 Knoblauchzehen zerdrücken und mit den Gemüswürfeln dazu geben.

Mit Rotwein ablöschen, Himbeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarin- und Thymianzweig hinzufügen. Bräter schließen und Kaninchenteile in vorgeheiztem Backofen bei 200° C auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten schmoren lassen.

Kaninchenstücke aus der Sauce nehmen und Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit frischen Himbeeren dekorieren und sofort servieren.