

Geschmorte Kaninchen-Keulen

Für 4 Personen:

Zutaten:

8 Kaninchenkeulen	8 Zwiebeln	5 Zehen Knoblauch
2 große Tomaten	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
3 Lorbeerblätter	4 EL Weinbrand	

Kaninchenkeulen im Gelenk teilen. Zwiebeln pellen und ein Viertel davon würfeln, den Rest halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren und auf einer Haushaltsreibe so reiben, dass nur die Schale übrig bleibt.

Die Hälfte des Öls in einer großen hohen Pfanne erhitzen. Kaninchenkeulen darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebelwürfel und Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Tomaten hinzufügen, kurz aufkochen und alles aus der Pfanne nehmen.

Das restliche Öl in die Pfanne geben, Zwiebelstreifen dazugeben und 10 Minuten braten. Lorbeerblätter, Kaninchenmischung und Weinbrand dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten offen schmoren. Salzen und mit Weißbrot servieren.

Tim Mälzer am 12. Juni 2021