

## Geschmorte Kaninchen-Keulen

### Für 4 Personen

4 Orangen	8 Kaninchenkeulen	8 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen	2 große Tomaten	6 El Olivenöl
Salz	Pfeffer	3 Lorbeerblätter
4 El Cognac		

Kaninchenkeulen im Gelenk teilen. 2 Zwiebeln würfeln, 6 Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren und auf einer Haushaltsreibe so reiben, dass die Schale übrig bleibt.

3 El Öl in einer großen hohen Pfanne erhitzen. Die Kaninchenkeulen darin rundherum hellbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Zwiebelwürfel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Tomaten zugeben, kurz aufkochen und alles aus der Pfanne nehmen.

3 El Öl in die Pfanne geben, Zwiebelstreifen zugeben und 10 Min. braten. Lorbeerblätter, Kaninchenmischung und Cognac zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Min. offen schmoren. Salzen und mit Weißbrot servieren.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012