

Provenzalisches Kaninchen



2 x	küchenfertige Kaninchen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel	Kräuter der Provence
2 x	Knoblauchzehen
3 Esslöffel	Butterschmalz
1 Liter	Rotwein
1 x	Zwiebel
2 x	Karotten
1 x	Sellerie
1 x	Lauch
1 x	Lorbeerblatt
	einige Wacholderbeeren
	einige Pimentkörner
	einige Pfefferkörner
1 x	Dose geschälte Tomaten

Die küchenfertigen Kaninchen zerteilen, die Teile unter fließendem Wasser waschen und gut trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence kräftig würzen.

Die geschälten Knoblauchzehen fein hacken und die Kaninchenteile damit einreiben. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum Farbe nehmen lassen.

Mit Rotwein auffüllen. Den Bräter verschließen und im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 45 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel, die Karotten, den Sellerie und den Lauch putzen und in Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren, den Pimentkörnern und den Pfefferkörnern zum Kaninchen geben und weitere 30 Minuten garen.

Anschließend die geschälten Tomaten untermischen und erneut 10 bis 15 Minuten schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit das Kaninchen abschmecken, anrichten und servieren.