



Scharfe-Kaninchen-Kasserole

2 Stk. Knoblauchzehe (gequetscht)
1 kg Kaninchenteile
2 EL Öl
etwas Salz
Msp. Cayennepfeffer
500 g passierte Tomaten
4 Stk. Tomaten (in Würfeln)
4 EL Ajvar
Beilagen
etwas Kartoffeln (oder)
etwas Reis

- 1 Den Knoblauch abziehen und pressen.
- 2 Die Kaninchenteile waschen, trockentupfen und in einer Kasserole oder einem Dutch Oven in etwas Öl 3-4 Minuten anbraten.
- 3 Den Knoblauch zugeben.
- 4 Mit Salz, dem Cayennepfeffer würzen und mit den passierten Tomaten ablöschen. Tomatenwürfel und Ajvar zugeben.
- 5 Die abgedeckte Kasserole in einem Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) garen. Alternativ in einem Dutch Oven mit 12 Briketts oben und 8 unten.