

Wildkaninchen Desperados



1 x	Wildkaninchen , küchenfertig
1 Flasche	Desperados
2 x	Zwiebeln
4 Zehe	Knoblauch
1 Bündel	Minze
1 Bündel	Majoran
1 Packung	Kirschtomaten
200 Gramm	Bohnen
1 x	Bio-Orange
1 Teelöffel	Senf
1 x	Salz und Pfeffer
200 Milliliter	Gemüsebrühe

1. Wildkaninchen grob zerwirken, also Keulen, Schulter und Rücken voneinander trennen. Die Silberhäute weitestgehend entfernen. Nun in zwölf gleichgroße Teile hacken und die Knochensplitter absammeln.

2. Das Fleisch mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf in Butterschmalz rundherum anbraten. Nun die geviertelten Zwiebeln, Knoblauchzehen, acht bis zehn Minz- und Majoranblätter sowie zwei Orangenscheiben in den Topf geben.

3. Eine Flasche Desperados öffnen - ein kleiner Schluck für den Koch, der Rest kommt in den Topf! Den Deckel verschließen und für zwei Stunden bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

4. In der letzten dreiviertel Stunde eine Handvoll Kirschtomaten sowie die Bohnen in den Topf geben und mit 200 Mililiter Gemüsebrühe aufgießen. Die letzten 15 bis 20 Minuten bei offenem Deckel schmoren, so dass die Flüssigkeit einreduziert.

5. Dazu passt ein frisches Ofenbaguette.