

„Meli und die gute Küche“

Rezept Nr 6: „Griechischer Kaninchenopf“



„Für 4 Personen“

Zutaten:

- 1 Hauskaninchen
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 1 kg kleine Zwiebeln
- 2 Esslöffel Butter oder Margarine
- 4 Esslöffel Rotweinessig
- 3 Esslöffel Rotwein
- 125 ml Tomatensaft
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie

Das Kaninchenfleisch zuerst waschen und gut trocknen. Anschließend in ca. 6 cm große Stücke zerteilen. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch in 3-4 Portionen von allen Seiten braun anbraten. Alle Fleischstücke zusammen in den Topf legen und 2 fein gehackte Zwiebeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Tomatensaft, dem Essig, dem Wein und ¼ l. Wasser aufgießen und das Lorbeerblatt hinzufügen. Zudecken bei mittlerer Hitze 1 - 1 1/2 Stunden schmoren.

Die restlichen Zwiebeln mit kochendem Wasser überbrühen, schälen und an der Wurzel kreuzweise einschneiden. Knoblauch fein zerhacken. Fett erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch andünsten und mit 1/8 l Wasser ablöschen. Petersilie waschen und fein zerkleinern. Jetzt die Zwiebeln, den Knoblauch und die Hälfte der Petersilie zum Fleisch geben und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem servieren Lorbeerblatt entfernen und restliche Petersilie überstreuen.

Guten Appetit!