

Geschmortes Kaninchen in Balsamico



Zutaten für 8- 10 Personen:

- 1 Schmortopf mit Deckel

- 2-3 kg Kaninchen, in Stücke geteilt
- 0,5 dl Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 400 g Schalotten
- 100 g Mehl
- 2 dl Rindsbouillon
- 2 dl kräftiger Rotwein
- 2 dl Aceto Balsamico di Modena
- ½ dl Ahornsirup
- 200 g getrocknete, eingelegte Tomaten
- 10 Thymianzweige
- 4 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Die Schalotten schälen und halbieren.

Eine Bratpfanne erhitzen.

Die Kaninchenstücke würzen und im Öl rundum gut anbraten.

Die Schalotten begeben, kurz mitbraten.

Alles mit Mehl stäuben, kurz mitbraten.

Das Fleisch und Schalotten in den Schmortopf geben.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Bouillon und Wein ablöschen,
Balsamico, Ahornsirup dazu giessen.

Alles aufkochen und zum Kaninchen in den Schmortopf schütten.

Getrocknete Tomaten, Thymianzweige und Lorbeerblätter zugeben.

Schmortopf zudecken und in die untere Hälfte des Backofens schieben.

Das Kaninchen ca. 1 Stunde gar schmoren.

Dazu passt Polenta oder Kartoffelstock.