

Kaninchen im Tomatenbett

Zutaten:

1 Kaninchen
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
1 Teel Senf
50 g geräucherter durchwachsener Speck
50 g Butterschmalz
500 g Zwiebeln
1 große Dose geschälte Tomaten
etwas Majoran

Zubereitung

Kaninchen zerteilen, häuten, würzen und dünn mit Senf bestreichen.
Speck fein würfeln und auslassen, Butterschmalz zugeben und die Kaninchenteile in dem Fett anbraten. Fleisch herausnehmen und die gewürfelten Zwiebeln in dem Bratenfett andünsten. Tomaten und Majoran zugeben. Die Fleischstücke darauf legen und bei geschlossenem Topf im Backofen bei 200°C ca 60- 80 Minuten garen.
Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und die Tomatenmasse mit dem Schneebesen zerkleinern oder nach Belieben mit dem Pürierstab pürieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Dazu Bandnudeln und einen frischen Salat reichen.

Dieses Gericht wird sehr gerne von Kindern gegessen.