

Kanichen mit Backpflaumen

Zutaten:

1 Kaninchen

für die Marinade

750ml Weißwein

1 Bund Suppengrün (Porree, Sellerie, Möhren, Petersilie)

1 Zweig Basilikum

4 Eßl Öl

zum Braten:

Butterschmalz

Salz, Pfeffer, Knoblauchsatz

Senf

200g Backpflaumen

1/8 l Sahne

2 Teel Johannisbeergelee

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade verrühren. Kaninchen in 5 – 6 Stücke teilen, häuten. In die Marinade legen, klein geschnittenes Suppengrün zugeben und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Heraus nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Senf bestreichen. In Butterschmalz braun anbraten. Mit ¼ der Marinade ablöschen. Ca. 45 Min. schmoren lassen. Backpflaumen zugeben und weitere 20 Min garen. Nach Ende der Garzeit Kaninchenteile und Backpflaumen aus dem topf nehmen und auf einer Platte anrichten. Soße mit Mehl binden und mit Sahne verfeinern. Mit Johannisbeergelee kräftig abschmecken.

Dazu schmecken sehr gut Bandnudeln oder Spätzle sowie ein Salat.