

# Kaninchenpfeffer



**Pour c. 5 Personen**

**Cuisson : ca. 220 min**

## Zutaten

- 1 Kaninchen, in Stücke geschnitten
- 1 Schale Bouillon
- 1 Flasche Rotwein

## Marinade

- 1 Flasche alter Rotwein
- Salz und Pfeffer
- Knoblauch
- Zwiebel
- Lorbeer

## Zubereitung

Alle Zutaten mischen. Das Kaninchen 2 bis 3 Tage marinieren.

Für die Sauce die Hälfte der Marinade mit den Gewürzen, 1 Flasche Rotwein und einer Tasse Bouillon zwei Stunden kochen.

Das Kaninchen gut abtropfen, in wenig sehr heissem Öl gut anbraten.

Nachdem die Sauce 2 Stunden gekocht hat, die Kaninchenstücke hineingeben. 1 Stunde und 30 Min schmoren lassen.

15 Min vor Ende der Garzeit, 1 nussgrosse Stück "beurre manié" (gleichviel Butter/Mehl verkneten) zugeben, um die Sauce zu binden.

## Tipps !

- Man kann auch einen Wildhasen auf diese Art zubereiten.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.