

Kaninchenpfeffer



Pour env. 5 personnes

**Préparation : plusieurs jours
min**

**Cuisson : 3 heures et plus
min**

Zutaten

- 1 Kaninchen, in Stücke
geschnitten

Marinade:

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

Zum Kochen:

- 1 Schale Bouillon
- 1 Flasche Rotwein

Zubereitung

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

Man kann auch einen Wildhasen auf diese Art zubereiten!

(Recette tirée du livre Cuisine & Traditions au pays de Fribourg-édition de la Sarine)