Kaninchenpfeffer

-

Pour ung. 5 Personen

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 Studen kochen. Das Kaninchen gut abtropfen, in wenig sehr heissem Öl gut anbraten.
Nachdem due 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)