

# Kaninchenpfeffer

|         |  |
|---------|--|
| 1       | junges Kaninchen, ca. 1.5 kg.<br>in Ragoutstücke geschnitten |
| 1       | Zwiebel, kleingeschnitten                                    |
| 1       | Rüebli, kleingeschnitten                                     |
| 1-2 St. | Stangensellerie,<br>kleingeschnitten                         |
| ca 1½ L | schwerer Rotwein   |
| 1       | Lorbeerblatt   |
| je 4-5  | Wacholderbeeren und<br>Pfefferkörner                         |
| 1 TL    | Salz   |
| 1 MS    | Koriander, gemahlen  |
| 1       | Thymianzweig   |
| 2-3 EL  | Olivenöl   |
| 100 g   | Speckwürfeli   |
| 2 dl    | Bouillon   |
| 1 TL    | Maizena  |
| 1       | Gläschen Marc oder Grappa                                    |

Die Kaninchenstücke zusammen mit dem Gemüse in eine tiefe Schüssel schichten (Glas oder Porzellan). Alle Kräuter und Gewürze begeben und den Wein dazugiessen. Zwei Tage marinieren.

Fleischstücke herausnehmen und trockentupfen. Marinade aufkochen. Olivenöl erhitzen, Fleisch und Speckwürfeli braun anbraten.

Die heisse Marinade samt Gemüse und Gewürzen dazuleeren und solange einkochen, bis nur noch wenig Flüssigkeit übrig bleibt. Die Bouillon dazugeben. Maizena im Grappa auflösen und ebenfalls begeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze weichschmoren (ca. 1¼ Stunde).

Sauce abschmecken. Fleisch und Gemüse anrichten (ohne Lorbeerblatt und Thymianzweig).

**Dazu passt:** Polenta, mit Bouillon zubereitet und mit gerösteten Zwiebeln überstreut.

*aus "Fleisch und Wurst" 1982*