



## Geschmortes Kaninchen mit Gartengemüse

### Zutaten

- 1 Kaninchen
- 200 g Bohnen
- 2 Paprika
- 6 Möhren
- 1 Porree
- 2 Peperoni
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Kirschtomaten
- 400 ml Weißwein (trocken)
- 200 ml Gemüsebrühe
- Sonnenblumenöl
- 3 Zweige Thymian und Majoran
- 1 Handvoll Physalis
- 400 ml Weißwein (trocken)
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Kaninchen in Keulen, Schultern und Rücken zerlegen. Mit Salz würzen. Gemüse putzen, ggf. schälen und kleinschneiden.

Das Wurzelgemüse in einem Schmortopf in etwas Sonnenblumenöl rundherum anrösten. Separat das Kaninchen in Öl anrösten. Haben Fleisch und Gemüse Farbe genommen, beides in den Schmortopf geben. Übrige Zutaten wie Peperoni, Tomaten und Paprika beifügen, mit Wein ablöschen. Den Bratensatz vom Kaninchen mit Gemüsebrühe lösen und ebenfalls in den Schmortopf gießen. Fleisch und Gemüse sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein, ggf. mit Wasser auffüllen.

Abgedeckt für eineinhalb Stunden bei mittlerer Hitze simmern lassen. In den letzten Minuten die frischen Kräuter dazugeben. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit fruchtigen Physalis und einem ofenfrischen Baguette anrichten.

