

Kaninchen, spanische Art

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 1 Stunde

4 Kaninchenkeulen
2 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
2 Dosen Datteltomaten (je 400 g)
2 EL Tomatenmark
1 Paprika
8 Drillinge (kleine Kartoffeln)
3 EL Oliven
3 Lorbeerblätter
6 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 TL Piment de Espelette
1 TL NORA (spanischer Paprika)
100 ml Portwein

Schritt 1:

Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Paprika in Streifen schneiden. Drillinge waschen und halbieren.

Schritt 2:

Backofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen.

Schritt 3:

Olivenöl in einer Auflaufform erhitzen. Die Kaninchenkeulen darin rundherum hellbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen. Zwiebelstreifen und Knoblauch zugeben und kurz anbraten. Das Tomatenmark dazu geben, leicht anrösten und mit Portwein ablöschen.

Schritt 4:

Die Paprikastreifen, Dosentomaten, Drillinge, Oliven und Lorbeerblätter hinein geben, mit Salz, Pfeffer, Piment de Espelette und NORA würzen, gut durchmischen.

Schritt 5:

Die Kaninchenkeulen wieder in die Auflaufform geben und für 50 Minuten im Backofen schmoren, nach 25 Minuten die Keulen wenden. Das Kaninchen ist fertig, wenn das Fleisch leicht vom Knochen fällt.

Dazu schmeckt ein frischer Salat und Baguette. Das kann man auch sehr lecker mit Hähnchen machen.