KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Kaninchen mit Zwiebeln

Zubereitungsdauer: 1 h. 30 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen

2 P.

Zutaten

1 St. großes gesäubertes Kaninchen
1 kg Zwiebeln
3 St. Tomaten
4 St. Knoblauchzehen
3 St. Lorbeerblätter
1 EL Majoran
200 ml Weißwein
Salz und Pfeffer
mildes Olivenöl extra (z.B. von Can Det)

Zubereitung

Das Kaninchen in Portionen zerlegen und rundherum mit Pfeffer würzen. In einem Bräter Pflanzenöl erhitzen und die Kaninchenteile von allen Seiten anbraten. Derweil die Zwiebeln schälen und schneiden. Wenn das Kaninchen angebraten ist, die Teile aus dem Bräter nehmen und die Zwiebel hineingeben, die Hitze etwas reduzieren.
Den Knoblauch schälen, die Zehen halbieren und zu der Zwiebel geben, Lorbeer und Majoran hinzufügen. Die Tomaten mit einer Küchenreibe zerreiben und dann zu den Zwiebeln geben, umrühren.

Wenn die Zwiebel halb glasig angebraten ist, mit dem Wein ablöschen und noch einmal die gleiche Menge an Wasser dazugeben. Ordentlich verrühren, mit Salz abschmecken, die Kaninchenteile wieder in den Zwiebelsud legen und ein wenig Olivenöl über das Fleisch träufeln. Den Bräter schließen/abdecken und in den vorgeheizten Backofen (170°) stellen, das Kaninchen etwa 35-40 Minuten garen lassen.

Mit Bratkartoffeln oder geröstetem Brot servieren. Bon Profit!