

Kaninchenrücken portugiesische Art



Vorbereitung: mittel
Kochzeit: 45 Minuten

Für 4 Portionen

1,2 kg Kaninchenrücken mit Knochen,
vom Metzger in 6 cm dicke Stücke
schneiden lassen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL mildes Paprikapulver

2 EL Olivenöl

1 EL italienische Kräutermischung

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

8 Tomaten

1 Bund Peterli

2 dl Weisswein

Die Kaninchenrückenstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikapulver mit Olivenöl und der italienischen Kräutermischung vermischen und das Fleisch damit einstreichen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten vierteln und entkernen. Peterli waschen und von den Stängeln zupfen. Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und die Petersilienblätter in einen Bräter geben, die Kaninchenstücke darauf verteilen

und den Wein dazugiessen. Den Bräter zudecken und das Ganze im Ofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten schmoren. Das Gericht im Bräter servieren.