



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Rustikal & Einfach „

### Kaninchen auf Tomatensauce

#### Zutaten

8 Kaninchenschenkel | 1,2 dl Rotweinessig | 1 große Knoblauchzehe | 200 g Sellerie  
100 g Rüebli | 200 g Tomaten | 1 Zwiebel | 1 Zweig Rosmarin (frisch) | 2 dl Wasser  
20 g Weißmehl | 2 dl Olivenöl | 80 g Tomatenpüree | 80 g Speckwürfel  
1 Lorbeerblatt | Ein wenig Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Wichtig: Fleisch am Vortag marinieren und kühl stellen!

1. Marinade: Rotwein und Wasser mischen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rüebli und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Das ganze mit einem Zweig Rosmarin, Lorbeerblatt und wenig Salz und Pfeffer zur Flüssigkeit geben. Die Kaninchenschenkel halbieren und in die Marinade legen. 24 Std. im Kühlschrank kühl stellen.

2. Tomaten in Würfel schneiden. Fleischstücke aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen, würzen. Die Marinade absieben und zur Seite stellen. Das Fleisch anbraten und mit Mehl bestreuen. Speckwürfel, Tomatenwürfel und Tomatenpüree dazugeben. Ablöschen mit der Marinade, wenn nötig Wasser dazugeben. Etwa 45 Minuten kochen lassen, abschmecken und mit griechischen Teigwaren servieren.



Auf die Plätze, fertig, los!