

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Hasenbraten

Zutaten:

1 Kaninchen
2 Zwiebeln
Suppengemüse
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
1 Liter trockener Weißwein
Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Vom Kaninchenfleisch das Fett und die Häute entfernen. In einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Suppengemüse kleinschneiden und ebenfalls in der Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Kaninchen in einen Bräter mit Gemüse und den Gewürzen geben. Dann mit Weißwein auffüllen bis das Kaninchen fast bedeckt ist. Deckel drauf und bei 180°C im Römertopf für 2 Stunden in den Backofen. Kaninchen gelgentlich wenden und nötigenfalls Weißwein nachgießen. Nach der Bratzeit das Kaninchenfleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Soße abseihen und mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu gibt es fränkische Klöße und Wirsing.

Tipp:

Manche essen auch Blaukraut, zu deutsch Rotkohl zu Kaninchen. Bei uns in der Fränkischen Schweiz wird Rotkohl zu dunklem Fleisch und Wirsing zu hellem Fleisch gegessen.