

FRÄNKISCHE TAPAS



Kaninchen Alcázar

Zutaten:

1 Kaninchen
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
4 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
5 getrocknete Tomaten
10 schwarze Oliven
1 rote Spitzpaprika
20 g Pinienkerne
10 Cranberries
5 Backpflaumen
1 Glas Cherry
Gemüsebrühe
Tomatenmark

Gewürze:

2 EL Ras el Hanut, Harissa (Scharfmacher), Salz und Pfeffer

Alternative zu Ras el Hanout:

1/2 TL Ingwerpulver
1/2 TL Kreuzkümmel gemahlen
1/2 TL Koriander gemahlen
1/2 TL Zimt gemahlen

Zubereitung:

Kaninchenteile von allen Seiten anbraten. Ebenso die kleingeschnittenen Zwiebeln, Knoblauchzehen und die Spitzpaprika. Die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze trocken rösten.

Jetzt die Kaninchenteile mit allen Zutaten und Gewürzen in eine Tajine oder einer anderen feuerfesten Form geben. Dann mit Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu essen wir frisches Weißbrot.