



## KANINCHENFILET MIT SCHWARZEN OLIVEN

### Zutaten:

3 Knoblauchzehen  
Je ein Zweig Rosmarin und Thymian  
8 Wacholderbeeren  
1kg Kaninchenfilet  
4 El Olivenöl  
1/8 l trockener Weißwein  
1 Dose Tomaten (400g)  
Salz, schwarzer Pfeffer  
100g schwarze Oliven

### Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen. Den Rosmarin und den Thymian waschen, trockenschwenken, die Blättchen abzupfen und mit dem Knoblauch und den Wacholderbeeren zusammen fein hacken. Das Kaninchenfilet in 8-12 Stücke teilen, waschen, abtrocknen. In einer Kasserolle das Öl erhitzen, das Fleisch rundum anbraten, die kleingehackten Gewürze kurz mitbraten. Dann den Wein angießen und bei starker Hitze unter Rühren verdampfen lassen. Die Tomaten und etwas Saft dazugeben und die Früchte mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen. 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Oliven dazugeben