



KANINCHEN IN LEBKUCHENSAUCE

Zutaten:

1 Hauskaninchen
2 Schalotten
2 Möhren
1 Soßenlebkuchen
¼ l Rotwein
1 Glas Noilly Prat
Fenchelsamen, Salbei, Koriander, Piment und 2 Wacholderbeeren
1 Knoblauchzehe, im Mörser zerstoßen
½ Elisen-Lebkuchen, gerieben
einige schwarze Oliven
1 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl
150g Bacon
Salz, Thymian, Rosmarin
1 Orange

Zubereitung:

Den Lebkuchen in Rotwein einweichen. Das Kaninchen waschen, trocknen, salzen und pfeffern. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und das Kaninchenfleisch scharf anbraten. Die Teile mit der Gewürzmischung aus dem Mörser bestreuen. Rosmarin, Thymian, Schalotten, Möhren, Oliven dazu die Speckscheiben darüber. Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 70 Minuten schmoren. Nach fünf Minuten mit Rotwein angießen. Mehrmals einen Schuss Mineralwasser dazugeben, damit das Gemüse nicht einkocht. Das Fleisch herausnehmen, den Bratensatz ankratzen, mit Wermut angießen und die Lebkuchen einrühren. Kurz aufkochen und sämig reduzieren. Korinthen und Pinienkerne einstreuen. Notfalls mit Mehl etwas andicken. Das warm gestellte Fleisch damit übergießen und mit Orangenscheiben zu Klößen oder Pasta servieren.