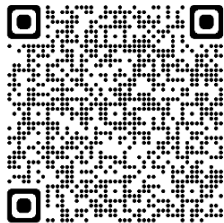




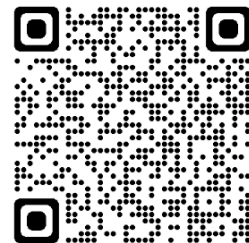
# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Kaninchen aus dem Römertopf

1 Kaninchen zerlegt in 6-8 Teile  
100 - 200g Bacon Scheiben  
1 Bund Suppengrün, gehackt  
150 ml Rotwein  
150 ml saure Sahne  
4 Knoblauchzehen gehackt  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Konfitüre (Aprikosen oder Orangenkonfitüre)  
1-2 TL Rosmarin  
1 TL Majoran  
1 TL Thymian  
etwas Zucker  
Salz und Pfeffer  
Rosmarin



**Kaninchen aus dem Römertopf  
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD  
Website**

Den Römertopf ca. 1 Std. wässern Topf und Deckel.  
Die Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer einreiben. Den gewässerten Römertopf mit einer Lage Speck auskleiden, das Kaninchen darauf legen und mit dem Rest Speck belegen. Ca. 40 min bei 250° ohne Flüssigkeit bei geschlossenem Deckel anbraten. Sämtliche weiteren Zutaten - außer Salz und Pfeffer vermischen. Dann über das angebratene Kaninchen gießen. Nun in etwa 2 Stunden bei 220° zu Ende garen. Die gesamte Bratflüssigkeit durch ein Sieb gießen und binden.