

Andalusisches Kaninchen

Zutaten (für 3 Personen)

1 Kaninchen (oder 1kg Kaninchen-Teile)
6-8 EL Olivenöl
3 Paprika
3 Zwiebeln
2 -4 Knoblauchzehen
1/8 l Hühnerbrühe
Salz
Pfeffer
4 EL Sherry

Zubereitung

Paprika in Streifen schneiden und in 4 EL Öl im Bräter andünsten. Anschließend zur Seite stellen. Restliches Öl in den Bräter geben und die Kaninchenteile 15 min. anbraten. Dabei salzen und pfeffern. Ebenfalls herausnehmen und in dem Fett die in Streifen geschnittenen Zwiebeln und Knoblauchzehen dünsten. Mit der Brühe ablöschen und Kaninchen wieder zugeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 30 min. schmoren. Sherry hinzugeben und kurz einkochen lassen. Zuletzt Paprika im Bräter wieder mit warm werden lassen.

Dazu passen sehr gut die Patatas oder Reis mit Safran!