

# Kaninchen a la Mama Brinner

## Zutaten (3 Personen)

1 Kaninchen oder 1 kg Kaninchenteile  
1 große Zwiebel  
Salz  
ein paar EL Öl  
ein paar Knoblauchzehen  
ca. 400 ml passierte Tomaten  
Saucenbinder  
Pfeffer

## Zubereitung

Kaninchen salzen und pfeffern und im Bräter bei starker Hitze von allen Seiten braun anbraten.

Knoblauch in ganzen Zehen und die in grobe Stücke zerteilte Zwiebel hinzugeben und kurz mit anbraten. So viel Wasser angießen, dass das Kaninchen zu ca. der Hälfte bedeckt ist. Die Hälfte der passierten Tomaten zugeben und im Backofen bei 180° ungefähr eine Stunde schmoren (Deckel vom Bräter schließen!). Zwischendurch mal reinschauen und ggf. Wasser bzw. noch was von den passierten Tomaten zugeben. Kaninchen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Sauce in einen Topf geben, und mit etwas Saucenbinder für dunkle Sauce binden.

Als Beilage passen Klösse oder Bandnudeln.

*Mutter macht es immer ohne passierte Tomaten. Sie würzt statt dessen mit Fondor...Wollte ich nur gesagt haben...:-)*

Ein Rezept von Michaels Homepage: [www.michaelbrinner.de](http://www.michaelbrinner.de)