



Sigrids Kräuterzauber

Salbei-Kaninchen *Für 6 Personen*



<i>1</i>	<i>Stück</i>	<i>Kaninchen</i>
<i>5 - 6</i>	<i>Stängel</i>	<i>Salbei</i>
<i>4</i>	<i>Stück</i>	<i>Schalotten</i>
<i>3</i>	<i>Stück</i>	<i>Knoblauchzehen</i>
<i>2</i>	<i>Stück</i>	<i>Möhren</i>
<i>2 - 3</i>	<i>El</i>	<i>dunkle Marmelade (z.B. Brombeere, Johannisbeere)</i>
<i>2 - 3</i>	<i>Tassen</i>	<i>Rotwein</i>

Das Kaninchen waschen, trocken tupfen und von allen Seiten gut mit Salz und Pfeffer würzen. Im Bräter gut anbraten. Zum Schluss die Schalotten, Knoblauchzehen und Möhren (klein geschnitten) mit anbraten.

Nach dem Anbraten das Fleisch mit ganzen Salbeizweigen „zudecken“. Es darf ruhig viel frischer Salbei sein (Geht aber auch mit getrocknetem Salbei).

Dann eine Tasse Rotwein und eine Tasse Wasser an gießen. Anschließend schmoren (ca. 1 ½ Stunden). Immer wieder Rotwein und Wasser nachgießen, so dass eine dunkle Soße entsteht. Die Marmelade in die Soße geben. Die Soße auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und 3 - 4 El geschlagene Sahne oder kalte Butter unterrühren.