

Kaninchenragout mit parfümierten Tomaten



Zutaten für 4 Personen

- 1,2 kg Kaninchenragout mit Knochen
- 1 TL Würzmischung für Fleisch
- 3 EL Olivenöl
- 6 Tomaten
- Meersalz
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Bund Kräuter, z. B. Thymian, Rosmarin, Oregano
- 1 Briefchen Safran
- 2,5 dl Süsswein, z. B. Sauternes

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kaninchenragout würzen. In einem grossen Bräter auslegen und mit Olivenöl beträufeln. Ragout im Ofen ca. 20 Minuten hellbraun anbraten, dabei einmal wenden.

Tomaten vierteln, leicht salzen und zum Ragout geben. Knoblauch und Kräuterzweige darüber verteilen. Safran darüber stäuben und alles mit Wein beträufeln.

Den Bräter mit Alufolie oder Deckel verschliessen. Das Ragout im Ofen 30 Minuten schmoren lassen. Die Folie entfernen und das Fleisch ca. 20 Minuten fertig garen. Mit Salz abschmecken.

Zum Ragout feine Nudeln oder Risotto servieren.