

## Kaninchen in Weißwein (Soave)

1	Kaninchen
3	Zwiebeln
2 Zehe/n	Knoblauch
1 Zweig/e	Salbei
1	Lorbeerblatt
1 Zweig/e	Rosmarin
2 Gläser	Wein, weiß
	Olivenöl , etwas Butter
	Salz, Pfeffer
	Zucker

### Zubereitung

Kaninchen mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Olivenöl bei starker Hitze anbraten bzw. etwas bräunen, dann herausnehmen.

Im verbliebenen Fett die geachtelten Zwiebeln und den in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch andünsten.

Die Fleischstücke zugeben, mit den gehackten Kräutern bestreuen und einige Minuten schmoren lassen.

Mit dem Wein ablöschen, dann das Kaninchen bei schwacher Hitze zugedeckt gar schmoren.

Bei Bedarf etwas Wein nachgießen.

Zum Schluss Butter und 2 TL Zucker dazu und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Kurz aufkochen und das Fleisch mit dem Bratensatz servieren.