

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 18:50:53 CET

## Beschreibung

## Zutaten

1 Kaninchen (ca. 1,7 kg), Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 120g kl. Zwiebeln, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren, .5 Pfefferkörner, Essig, Zucker, 0,3 l Vollbier hell, Stärkemehl

## Zubereitung

Kaninchen in 6-8 Stücke teilen, mit Butterschmalz bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Zwiebeln und Gewürze mitschmoren lassen und Bier dazugießen. Bei 225 Grad 1 Std. im Ofen garen Zum Schluß die Soße mit Stärkemehl binden. Dazu Kroketten oder Schalenkartoffeln und Bratäpfel.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	