

## **Kaninchen mit Rosmarin**

– Pankreasdiät –

1 Kaninchen, in Stücke geteilt  
2 dicke Zwiebeln  
1 Fl. Weißwein  
 $\frac{3}{4}$  l Hühnerbrühe  
1 großer Bund Rosmarin  
8 Knoblauchzehen  
4 mittelscharfe Peperoni  
Salzpeffer  
Speisestärke

Kaninchenstücke mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern in Wein und Brühe 4 Stunden marinieren. Marinade in einen Topf gießen und auf ca. die Hälfte reduzieren. Rosmarin auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, Kaninchenstücke darauf, ebenfalls Peperoni, Knoblauch und Zwiebeln, würzen und bei knapp 200° ca. 60 min backen, dabei immer wieder Marinade angießen; sie solle am Ende noch ca. 250 ml haben. Fleisch mit Peperoni, einigen Kräutern und Zwiebeln auf eine Platte legen, restliche Sauce durchsieben, Knoblauch wieder rein und pürieren, aufkochen und mit Speisestärke binden.