

## **Kaninchen mit Bohnen**

1 Kaninchen (ca. 3 Pfd.)  
¼ Pfd. magerer Speck  
4 Pfd. Dicke Bohnen  
1 Möhre  
1 Stange Sellerie  
½ Porrestange  
½ Pfd. Chorizo  
1 Handvoll schwarze Oliven  
Olivenöl  
Rosmarin  
½ Fl. Rotwein  
200 ml Geflügelfond  
Salz und Pfeffer

Speck und Würzgemüse fein würfeln und in Olivenöl gut anbraten, rausnehmen und aufheben, dann auch das in Stücke geteilte Kaninchen im selben, eventuell ergänzten Fett anbraten, salzen und pfeffern; die Hälfte des Rosmarins dazugeben, beiseite schieben, die Hälfte des Rotweins nach und nach in die Mitte gießen und weitgehend verdampfen lassen, Fond und restlichen Wein angießen und bei kleiner Hitze Fleisch zugedeckt 1 Std. garen lassen – gelegentlich wenden. Währenddessen die Bohnen enthülsen und jetzt zum Fleisch geben, ebenfalls Speck, Würzgemüse, Chorizo und Oliven. Nochmals 15 min (eventuell offen, um die Sauce zu reduzieren) köcheln und mit restlichem Rosmarin bestreut servieren.