

Kaninchen mit Pflaumen und Mandeln

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Kaninchenkeule (4-6 Stück)
- 2 große Zwiebeln
- 150 g Sirup
- 10 g brauner Farinzucker
- 0,3 l Essig
- 0,1 l Wasser
- 0,1 l Rotwein
- Pfeffer & Salz
- Lorbeer, Gwürznelke
- 100 g getrocknete Pflaumen ohne Kern
- farbige Mandeln

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen mit Zwiebeln, Essig, Wasser, Rotwein und Gewürzen marinieren und eine Nacht einziehen lassen. Kaninchenkeulen aus der Marinade nehmen und gut abtupfen. Butter erwärmen und die Keulen anbraten, bis sie braun werden. Die Marinade über die Keulen träufeln und das Ganze zum Kochen bringen. Wenn alles kocht, den Rohrzucker und den Sirup hinzugeben. Nach ungefähr einer Stunde die getrockneten Pflaumen hinzugeben und eine halbe Stunde weiter kochen lassen. Eventuell noch nachwürzen und binden.

Zum Abschluss die farbigen Mandeln über das Gericht streuen.

Wir wünschen Ihnen eine leckere und „schicke“ Mahlzeit.

l'équipe Sjiek

Café Sjiek

Fondé en 1982

www.cafesjiek.nl / info@cafesjiek.nl / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)