

Kanin i Cocotte

Forsommer

200 gr. god bacon - i tern

3 spsk. olivenolie

1 kanin (ca.1 kg.) - skåret i 6 stykker

200 gr.forårsløg - tykke skiver

400 gr.nye gulerødder - hele eller store stykker.

12 blommetomater - skoldede, flåede og hakket groft

3 fed hvidløg - hakket

1 tsk. havsalt

10 hele peber korn

2 dl. Marsala vin

1 dl. vand

Svits bacon på panden og tilsæt olivenolie.

Brun kaninstykkerne deri og kom det hele i Cocotten.

Fordel løg, gulerødder, tomater, hvidløg, salt og peberkorn hen over. Tilsæt Marsala.

Kog panden af med vand, som hældes i Cocotten inden låget lægges på.

Cocotten sættes i kold ovn ved 180 grader i 1 time, derefter 100 grader i ca. 2 timer.

Hæld væden fra cocotten i en gryde og kog den ind i ca. ½ time mens det øvrige holdes varmt i Cocotten.

Fonden smages til og jævnes evt. med en melbolle.

Den kan nu hældes tilbage i Cocotten eller serveres for sig, sammen med de nye kartofler og evt. kogte grønne asparges.

Retten kan også tilberedes med kylling.

Velbekomme
Sigrid