

## Ragout mediterran

### Zutaten für 4 Personen

1.5	kg	Kaninchen in Stücke geschnitten	
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Kaninchen würzen.
		Olivenöl	Fleisch im Bräter portionenweise rundum anbraten, beiseite stellen.
1		Knoblauchknolle, jung	Zehen auslösen und schälen
3		Frühlingszwiebeln	Mitsamt schönem Grün hacken. Knoblauch und Zwiebel im Bratensatz 2 Min. anbraten
75	g	Oliven, schwarz, entsteint	Abspülen, halbieren
75	g	Oliven, grün, entsteint	Abspülen, halbieren
8	Stück	Dörrtomaten, in Öl eingelegt	In feine Streifen schneiden. Oliven und Tomaten zu Zwiebeln geben und die Fleischstücke darauf legen
2	dl	Weisswein	Beigeben
1	dl	Gemüsebouillon	Beigeben
1	Bund	Petersilie, glatt	
½	Bund	Oregano	Petersilie und Oregano hacken, über Fleisch geben
			Alles kurz aufkochen. Den Bräter decken und Ragout im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der untersten Rille ca. 1½ - 2 Std. sehr weich schmoren. Fleisch 2-3-mal wenden und mit Sauce übergiessen, ev. etwas Bouillon nachgiessen.
		<b>Tipp</b>	Anstelle von Kaninchen können auch Haxen oder Voressen verwendet werden.