

Kaninchenbraten:

1 Kaninchen

Peffer, Salz, Öl, 3 Tassen Hühnerbrühe,
2 Eßl. Sojasauce, 2 Eßl. Honig,
2 Teil feingehackter Ingwer oder Pulver,
1-2 Knoblauchzehen,
1-2 Teil. Tabasco, 4 Eßl. Tomatenmark.

Garzeit: ca. 190 min.

Kaninchen in Stücke zerteilen, mit Pfeffer
u. Salz würzen und kräftig in etwas
Öl anbraten. Währenddessen die
Hühnerbrühe, die Sojasauce, den Honig,
den Ingwer, den Knoblauch, das Tabasco
und das Tomatenmark in einer Schüssel
verrühren. Dann die Sauce über das
Fleisch gießen und den Ganzen bei
mäßiger Hitze köcheln lassen, bis das
Fleisch gar ist. Mit Nudeln servieren.
Dazu passt warmer Apfelkompott oder
frischer Salat.