Kaninchen mit Oliven und Walnüssen

Zutaten:

1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 1,2 kg)

Saft von 2 Zitronen

Salz

70 ml Olivenöl

14 Salbeiblätter

EL getrockneter Thymian

1 EL getrockneter Oregano

450 g gehackte Walnüsse

200 ml trockener Weißwein oder Rotwein

125 ml Fleischbrühe

100 g schwarze Oliven ohne Stein

Zubereitung:

Das Kaninchen unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen, in acht Portionsstücke teilen -und in eine Schale geben. Mit dem Zitronensaft Klarsichtfolie abdecken und 4 Stunden marinieren lassen, zwischendurch mehrmals wenden. Die Kaninchenteile aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Salbei, Thymian, Oregano und Walnüsse hinzufügen und 1 Minute mitbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, etwas Fleischbrühe angießen und dem Bräter mit einem Deckel verschließen. Auf mittlerer Flamme ca. 45 Minuten garen lassen, ab und zu etwas Fleischbrühe hinzufügen. Dann die Oliven dazugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.