**Zutaten:**

*Marinade:
1 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
3 Zweige frischen Thymian
1/2 Bund Petersilie
400 ml Weißwein (z.B. Chardonnay)
1 Teelöffel Pfefferkörner, schwarz
Salz*

*1 Zwiebel
4 Kaninchenkeulen, je halbiert
2 Stangen Staudensellerie
2 Möhren
1 – 2 Esslöffel Kapern
2 Esslöffel Rosinen
Mehl zum Bestäuben
6 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Pinienkerne
2 Esslöffel schwarze Oliven, vom Kern geschnitten
4 Esslöffel weißer Balsamico
2 Esslöffel Honig*

**Zubereitung:**

Für die Marinade 1 Zwiebel und den Knoblauch schälen. Zwiebel in Scheiben schneiden und Knoblauchzehen halbieren. Kräuter waschen und trockentupfen. Alles mit dem Wein und den Pfefferkörnern einmal aufkochen, salzen und lauwarm abkühlen lassen. Kaninchenstücke waschen, trockentupfen und in eine ausreichend große Form legen. Marinade darüber gießen und Kaninchen zugedeckt mindestens 8 Stunden darin marinieren. Übrige Zwiebel schälen und fein hacken. Sellerie waschen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Kapern und Rosinen grob hacken. Kaninchenstücke aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, trockentupfen, salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Kaninchenstücke darin rundherum schön braun anbraten und wieder herausnehmen. Zwiebel im Fett glasig andünsten und die Gemüse dazugeben. Kapern, Rosinen, Pinienkerne und Oliven dazugeben und kurz anschwitzen, nun die Kaninchenstücke hinzugeben. Die Marinade durch ein Sieb gießen, 1/4 l davon abmessen und zum Kaninchen gießen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten schmoren, evtl. noch mal Marinade dazugießen. Weißen Balsamico und Honig einrühren und weitere 20 Minuten schmoren. Mit Petersilie bestreut servieren.