Kaninchen mit Thymian und Tomaten

4 Kaninchenkeulen
1/2 Bund Thymian
4 Lorbeerblätter
100 g Frühstücksspeck
4 Knoblauchzehen
2 Schalotten
2 Tomaten
150 g getrocknete Tomaten
2 EL gemischte Kräuter, fein geschnitten
(Basilikum, Rosmarin, Bohnenkraut, Petersilie)
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Schalotten, Knoblauch und die Hälfte des Thymians fein schneiden.

Kaninchenkeulen mit einem großen Messer halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Thymian mischen und die Kaninchenstücke darin wenden. Die Speckscheiben auf der Arbeitsplatte ausbreiten und Kaninchenstücke mit 1/2 Lorbeerblatt und einem Zweig Thymian in den Speck einrollen. Mit einem Küchenbindfaden fest binden. Die Tomaten vierteln und entkernen. Die Kaninchenkeulen in einer Kasserolle mit Olivenöl anbraten. Tomatenviertel und Schalotten zugeben und alles im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 Minuten schmoren lassen. Dann die klein geschnittenen getrockneten Tomaten zugeben und weitere 15 Minuten schmoren lassen.

Die Keulen anrichten. In die entstandene Sauce die gemischten Kräuter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Sauce angießen. Zu den Kaninchenkeulen Baguette oder Fladenbrot servieren.