

Rezept Kaninchen in Rahmsauce

Zutaten:

1 Kaninchen (ca. 1,6 kg)
3 Schalotten
1 Karotte
1 Knollensellerie
0,3 l Hühnerbrühe oder Würfelbrühe oder Kaninchenfond
0,1 l trockener Weißwein (Typ Riesling)
0,1 l Süße Sahne
Thymian
Mehlbuttermischung (aus je 2 EL Mehl und Butter)
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Kaninchen in 8 Teile zerlegen.

In der Öl-Buttermischung alle Teile anbraten und würzen.

Das feingewiegte Gemüse zugeben und mitschmoren, mit der Brühe und Wein aufgießen.

Sahne zugeben und kurz heftig aufwallen lassen.

Thymian zugeben und ca. 50 – 60 min schmoren lassen.

Mit Mehlbutter abbinden und abschmecken.

Fleisch herausnehmen und die Sauce durch ein Feinsieb geben.

Zurück zu den Fleischrezepten