

Kaninchen auf Walters Art



Zutaten für 2 Personen:

4 Kaninchenteile, am besten Kaninchenrücken

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kräuter der Provence

Thymianzweige (optional)

2 EL Olivenöl

1 mittlere Zwiebel

1 Karotte

1 Knoblauchzehe

1/3 Lauchstange (nur das Weiße)

150 ml Weißwein

150 ml kräftige Hühnerbrühe

Senf

125 g Champignons

2 EL Crème fraîche

1. Kaninchenteile waschen und trocknen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In eine große Edelstahlpfanne das Öl geben und die Kaninchenteile kräftig auf beiden Seiten je etwa drei Minuten anbraten. Danach in Alufolie warm stellen.

3. Zwiebel, Karotte und Lauch sowie den Knoblauch klein schneiden und anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen.

4. Mit der Hühnerbrühe aufgießen. Kaninchenteile mit Senf bestreichen und mit Kräutern der Provence würzen. Zusammen mit den Thymianzweigen wieder zugeben.

5. Mindestens 20 Minuten auf kleiner Hitze schmoren, Glasdeckel aufsetzen, Immer wieder nachsehen, ob genügend Flüssigkeit in der Pfanne ist, sonst Hühnerbrühe nachgießen.

6. Geputzte und in Scheiben geschnittene Champignons zugeben. Mindestens weitere 15 Minuten schmoren.

7. Kaninchenteile herausnehmen, verbliebene Sauce mit Crème fraîche oder Sahne verfeinern und einköcheln. Kaninchenteile wieder zugeben, insgesamt sehr heiß servieren.

8. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Hinweise:

Beilage: Reistimbale oder Kartoffeln in der Folie und grüner Salat mit Schnittlauch und Zitronensauce.

Auf dem Bild mit Blattspinat und Zucchini.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2024