

# Kaninchenkeulen in Zitronensauce

## Lapin au citron



### Zutaten für zwei Personen:

2 Kaninchenkeulen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Olivenöl  
1 unbehandelte Zitrone  
1 TL Dijonsenf  
50 ml trockener Weißwein  
50 ml Gemüsebrühe  
50 ml Sahne  
1/2 Knoblauchzehe  
1 Scheibe Ingwer  
1 Lorbeerblatt  
1 Pfefferschote rot (optional)  
150 g Champignons

1. Kaninchenkeulen waschen und sorgfältig trocknen. Kräftig salzen. In einer größeren beschichteten Pfanne auf beiden Seiten je 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

2. Zitronenhälften von Anfang an auf der Seite der Schale mitbraten. Die Kaninchenkeulen dünn mit Dijonsenf einstreichen und mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen.

3. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden, zusammen mit einer Scheibe Ingwer und einem Lorbeerblatt zugeben. Zitronen auf die Schnittfläche drehen. Sahne zugießen und das

Ganze ca. 50 Minuten bei geschlossenem Deckel und sehr milder Hitze schmoren. Optional für ca. 10 Minuten eine Pfefferschote im Ganzen mitschmoren.

4. 10 Minuten vor Schluss Lorbeerblatt, Zitronenhälften, Ingwerscheibe und Pfefferschote entfernen und die geputzten und in grobe Scheiben geschnittenen Pilze zugeben.

5. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Hinweise:

Eventuell nur eine Zitronenhälfte nehmen, wenn der Zitronengeschmack zurückgenommen sein soll.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023