

Kaninchen-Meurette auf bourbonesischer Art

Wild

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunden
Zubereitungszeit: 105 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4
Wildkaninchen	St.	1
Butterschmalz	g	80
kleine Zwiebeln	g	250
Salz, Pfeffer		
Mehl	EL	
Rotwein, Burgund	ml	250
Wasser	ml	125
Kräuterstrauß (Thymian, Petersilie, Lorbeerblatt)		
Eigelb	St.	2
Sahne	ml	200
Butter	g	50
Zitronensaft zum Abschmecken		

VORBEREITEN:

1. Küchenfertiges Kaninchen in handliche Stücke zerlegen.
2. Zwiebeln pellen aber ganz lassen.
3. Kräuterstrauß binden.
4. Saft einer halben Zitrone auspressen.
5. Backofen auf 120° vorheizen

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch zusammen mit den Zwiebeln in Butterschmalz anbraten.
2. Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.
3. Mit Wein und Wasser ablöschen. Kräuterstrauß beifügen.
4. Im geschlossenen Bräter max. 90 Minuten bei 120° im Backofen leise köcheln lassen. Gelegentlich wenden. Temperatur kontrollieren.
5. Sauce mit den in der Sahne verklepperten Eigelben andicken. Butter unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Kartoffelpüree
- * Rotwein Burgund

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	120		90

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

× R-191.DOC