

Kaninchen in Senfsauce

Wild

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kaninchen	g	1300	2000
Pfeffer, Salz			
Dijon-Senf	EL ¹	3	4½
durchwachsener Speck	g	100	150
Butter	g	30	45
Öl (Erdnuss)	EL	2	3
Mehl	EL	1	1½
Zwiebel	St	2	3
Weißwein trocken	ml	250	375
Thymian fein gerebelt	TL	1	1½
Crème fraîche	ml	200 - 250	
Sahne	ml	200 - 250	

VORBEREITEN:

1. Kaninchen in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und mit 2 EL Senf bestreichen.
2. Speck würfeln.
3. Zwiebeln fein hacken.

¹ Esslöffel, gestrichen

ZUBEREITUNG:

1. Butter und Öl im Bräter erhitzen. Speckwürfel darin anrösten, heraus nehmen und beiseite stellen..
2. Fleisch zugeben, mit Mehl anstäuben und rundum leicht anbräunen.
3. Zwiebel zufügen und glasig dünsten.
4. Wein zugießen und dann zugedeckt im Ofen 35 Minuten schmoren lassen.
5. Thymian und Speckwürfel zufügen und weitere 10 Minuten garen.
6. Fleisch heraus nehmen und warm halten.
7. Saucenfond mit etwas Wasser lösen, Sahne zufügen und sämig aufkochen.
8. Dann neben dem Feuer Crème fraîche und 1 EL Senf unter rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
9. Sauce über das Fleisch geben und anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Krokette, Rosenkohl / Weißwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	200		35 + 10

Kcal pro Portion: 1069 **Trennkost:** E * R-250.DOC