



Hauptgang

Kaninchen an Senf-Gemüsesauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 kg	Kaninchen in Stücke geschnitten
	Olivenöl, kalt gepresst, zum Anbraten
4	Rüebli in Würfel geschnitten
4	Zwiebeln, fein gehackt
4	Zehen Knoblauch fein gehackt oder ausgepresst
6 dl	Rindsbouillon
10 EL	Weissweinessig
3 EL	Tomatenpurée
4-6 EL	Senf (je nach dem ob Sie Senf lieben oder nicht)
300 gr	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer
	Ein wenig Curry

Zubereitung:

Kaninchen	Die Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer (oder einem Fleischgewürz) würzen und in der Bratpfanne mit dem Olivenöl allseits scharf anbraten. Die Fleischstücke entnehmen und im auf 80-100 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen
Rüebli, Zwiebeln sowie Knoblauch	Das restliche Olivenöl aus der Bratpfanne weggiessen (jedoch nicht reinigen!). Etwas Butter in die Bratpfanne geben und das Gemüse andünsten.
Rindsbouillon, Essig, Senf sowie Tomatenpurée	In Schüssel mit Schwingbesen gut vermischen und zum angedünsteten Gemüse geben. Das Fleisch wieder in die Bratpfanne geben. Das Ganze gut vermischen und bei kleiner Hitze zirka 90 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren (umschichten).
Crème fraîche	Am Ende der Garzeit die Crème fraîche dazugeben und unter das Gemüse und Fleisch mischen.
Salz, Pfeffer sowie Curry	Mit Salz, Pfeffer sowie etwas Curry pikant abschmecken.