



Hauptgang

# Kaninchen Voressen

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten :

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

- 1 Kaninchen in Stücke zerteilt
- 1 Zwiebel gehackt
- 2 Zwiebeln, ganz
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Rübli in Stücke geschnitten
- 1 grosser Lauchstengel in ca. 4 cm lange Stücke geschnitten
- 1 grosser Sellerie, in Würfel geschnitten
- 2 dl schwerer Rotwein (denselben den man zum Essen nimmt)
- 2 EL Kochbutter
- 1 Zwiebel, besteckt mit Lorbeerblatt und 3 Nelken
- 2 EL Tomatenmark
- Pfeffer, Salz
- 1 lt Demi Glace

### Zubereitung:

#### Kaninchenstücke

Die Kaninchenstücke mit kaltem Wasser abspülen um die Knochenresten zu entfernen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. – In separater Pfanne 1 lt «Demi Glace» – nach der Anleitung auf der Dose – zubereiten.

#### Bratbutter

In der Bratpfanne das Fleisch scharf anbraten bis es rundherum braun ist. Danach das Fleisch entnehmen und beiseitestellen. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen. Hitze reduzieren.

#### Pfeffer, Salz

#### Zwiebel gehackt, Rübli, Sellerie, Lauchstengel, Knoblauchzehen sowie Tomatenmark.

Die gehackte Zwiebel in der Bratpfanne andünsten, das Gemüse begeben und mit dem Rotwein ablöschen. Tomatenmark beifügen und umrühren.

#### Besteckte Zwiebel sowie die ganzen Zwiebeln

In einem grossen, hohen Topf die «Demi Glace» und das Gemüse, die besteckte und die ganzen Zwiebeln hineingeben. Ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Fleisch hinzugeben und weitere ca. 30 Minuten köcheln lassen.