



Hauptgang

Kaninchen in Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

1	Kaninchen in Stücke geteilt
1 Stück	Zitrone, unbehandelt
4 dl	Geflügel- oder Rindsbouillon
1 Stück	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
2 dl	Crème fraîche
3 EL	Butterschmalz (Bratbutter)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zitrone	Die Zitrone heiss waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
Kaninchenstücke	Das Fleisch abspülen und trocken tupfen. Danach mit dem Zitronensaft und der geriebenen Zitronenschale einreiben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt eine Stunde einwirken lassen.
Backofen	Den Backofen auf 200 Grad aufheizen.
Bräter	Butterschmalz im Bräter erhitzen und die Kaninchenstücke darin allseits braun anbraten. Mit der Bouillon ablöschen.
Zwiebel und Knoblauch	Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke teilen. In den Bräter legen.
Crème fraîche	Die Hälfte der Crème fraîche in den Bräter geben und umrühren.
Backofen	Den Bräter in den Backofen geben und zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit die Kaninchenstücke wenden. Wenn nötig zusätzliche Bouillon begeben. – Die zarteren Rückenteile sind schneller gar als die Keulen. Das fertige Fleisch aus dem Bräter nehmen und im offenen Backofen warm stellen Die restliche Crème fraîche in die Sauce geben. Abschmecken und sofort servieren.

Tipp: Anstelle eines ganzen Kaninchens können auch Kaninchenkeulen verwendet werden.