

Kaninchen von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Salz und Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Schnittlauch | 1 Bund |
| Butter | 1 Esslöffel |
| Buttermilch | 1 Liter |
| Kaninchen | 1 kg |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 250 g |
| Trockener Weißwein | 125 ml |
| Weizenmehl (griffig) | 1 Esslöffel |
| Karotten / Möhren | 4 Stk. |
| Suppenbrühe | 500 ml |

Zubereitung:

Das Kaninchen zerteilen und über Nacht in Buttermilch einlegen.
Am nächsten Tag die Kaninchenteile nicht abspülen, salzen und pfeffern.
Das Backrohr auf 200°C vorheizen, die Fleischstücke und vier ganze Karotten in einen Bräter legen, 1/2 Liter Suppenbrühe dazugeben und ca. 40 Minuten braten.
Nach dem Schmoren im Backofen den Sud aus Brühe und Fleischsaft in einem Topf geben und die Soße binden (aus Mehl und Butter ein Kügelchen kneten, dieses der Soße begeben)
Sahne und einen Schuss trockenen Weißwein in die Soße geben.
Bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und den fein geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

Tipp: Als ideale Beilage bieten sich Semmelknödel und Blaukraut an.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1755-Kaninchen-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at