

Kaninchen in Senfsahne und Pflaumenessig

Weineempfehlung: Pflaumenwein, halbtrocken

Zutaten:

- 4 Kaninchenkeulen oder 1 Kaninchen
- 1 EBl. Speiseöl
- 1 EBl. Butter
- 2 Möhren
- 5 kleine Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 EBl. Pflaumenessig
- 125 ml Brühe
- 2 EBl. Dijon-Senf
- 1 EBl. Tomatenmark
- 1 Becher Creme fraiche
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

4 Kaninchenkeulen oder 1 Kaninchen teilen, enthäuten, unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit etwas Weizenmehl bestäuben.

Speiseöl und Butter in einem Schmortopf zerlassen, die Kaninchenteile von allen Seiten darin anbraten.

Möhren putzen und in Stifte schneiden, 5 kleine Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen abziehen, mit den Möhrenstiften zu dem Fleisch geben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 min. schmoren lassen, mit 4 EBl. Pflaumenessig ablöschen.

Brühe hinzugießen, Dijon-Senf, Tomatenmark in die Schmorflüssigkeit rühren; das Fleisch zugedeckt etwa 1 ½ Stunden schmoren lassen, herausnehmen, auf vorgewärmter Platte anrichten, warm stellen.

Die Schmorflüssigkeit einkochen lassen, Creme fraiche unterrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken, die Senfsahne über das Fleisch geben und sofort servieren.

Viel Spaß beim
Nachkochen und
guten Appetit wünscht:

