

KANINCHENRAGOUT AN AHORNSIRUP-SHERRY-RAHM-SAUCE**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. + ca. 40 Min. garen
Aufwand: einfach

Zutaten:

1 dl Saucehalbrahm
 1 kleine Zwiebel
 1 TL gelbe Senfkörner
 150 g Knollensellerie
 2 EL Ahornsirup
 2 grosse Karotten
 2 Lorbeerblätter
 3 cl Sherry
 3 dl Kalbsfond
 3 EL Sonnenblumenöl
 6 Kaninchenschenkel
 Cayennepfeffer
 Salz, Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

- 1** Für das Ragout das Kaninchenfleisch vom Knochen lösen, in gleichmässige, ca. 2 cm grosse Ragoutstücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Senfkörner, 2 EL Öl und den Ahornsirup darüber verteilen, gut mischen.
- 2** Karotten und Sellerie in Würfelchen schneiden. Zwiebel hacken. Mit dem Gemüse und den Lorbeerblättern im restlichen Öl glasig dünsten. Fleisch dazugeben und einige Minuten mitdünsten, ohne dass es Farbe annimmt. Mit Sherry und Kalbsfond ablöschen. Das Ragout zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten schmoren lassen. Sauce Rahm begeben und die Sauce einkochen lassen, bis sie sämig ist. Mit Salz, Cayennepfeffer und nach Belieben mit Ahornsirup und einem Schuss Sherry abschmecken.
- TIPP** Dazu passen feine Nudeln oder Reis.

Veröffentlicht in Ausgabe 04/2007 auf Seite 80

Nährwerte

Kalorien: 1950 kJ / 450 Kcal
Fett: 27 g

Eiweiss: 44 g
Kohlenhydrate: 10 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)