

KANINCHENRAGOUT AN ZWIEBEL-SAFRAN-SAUCE**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. + 50 Min. schmoren lassen
Aufwand: einfach

Zutaten:

1 Briefchen Safran
 1 dl Weisswein
 1 Peperoncino
 2 dl Kalbsfond
 2 EL Olivenöl
 300 g Zwiebeln
 4 Kaninchenschenkel
 80 g Rosinen
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

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 Zwiebeln halbieren. In feine Streifen schneiden. Peperoncino halbieren, entkernen und fein hacken.

2 Kaninchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl rundherum 5 Minuten anbraten. Herausheben. Zwiebeln und Peperoncino im Bratsatz so lange dünsten, bis alles etwas zusammengefallen ist. Safran und Rosinen beigegeben und gut mischen. Mit Fond und Wein ablöschen. Fleisch in die Sauce legen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 50 Minuten schmoren lassen. Zum Servieren Sauce mit Salz und nach Belieben mit Safran abschmecken.

Dazu passen Bratkartoffeln.

Veröffentlicht in Ausgabe 02/2005 auf Seite 10

Nährwerte

Kalorien: 1460 kJ / 350 Kcal
Fett: 14 g

Eiweiss: 24 g
Kohlenhydrate: 28 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](#)