

KANINCHENRAGOUT IN BÄRLAUCH-SAUCE**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Aufwand: einfach

Zutaten:

1 dl Rahm
 1 dl Weisswein z.B. Riesling
 1 Kaninchen ca. 1,5 kg
 1 Knoblauchzehe
 1 Lorbeerblatt
 1 Zwiebel
 15 g Bratbutter
 25 g Butter
 5 dl Kalbsfond
 50 g Bärlauch
 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 Kaninchen in Stücke teilen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Zwiebel und Knoblauch hacken.

2 Bratbutter in einer ofenfesten Bratpfanne erhitzen. Kaninchen portionenweise darin anbraten. Erst danach salzen und pfeffern. Zwiebel, Knoblauch und Lorbeer beifügen, ca. 4 Minuten mitbraten. Mit Weisswein und Fond ablöschen. Zugedeckt ca. 50 Minuten im unteren Ofendrittel schmoren.

3 Kurz vor Ende der Schmorzeit Bärlauch fein schneiden. Butter schmelzen. Mit dem Bärlauch fein pürieren. Kaninchen aus der Sauce heben. Zugedeckt warm stellen. Sauce in eine weite Pfanne sieben. Rahm beifügen und bei grosser Hitze auf 2 dl einkochen. Bärlauchbutter beigeben, weiterkochen, bis die Sauce bindet. Kaninchen in die Sauce legen. Nur noch kurz heiss werden lassen. Kaninchenteile auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce überziehen. Vorbereitungstipp: einige Stunden im Voraus Kaninchen knapp weichschmoren, erkalten lassen. Vor dem Servieren erhitzen und fertigstellen.

Veröffentlicht in Ausgabe 04/2003 auf Seite 21

Nährwerte

Kalorien: 3370 kJ / 810 Kcal
Fett: 47 g

Eiweiss: 81 g
Kohlenhydrate: 11 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](#)