

KANINCHENBRATEN AN ESSIGSAUCE

Zutaten:

1 Kaninchen (ca. 1,5 kg),
Salz,
Pfeffer,
3 EL Senf,
2 EL Butterfett,
50 bis 100 g Butterfett,
50 ml Weißweinessig,
50 ml Wasser,
200 ml herber Weißwein,
1 Rosmarinzwieg,
50 ml Sahne

Zubereitung:

Kaninchen in 6 bis 8 Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf einstreichen und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.

In Butterfett die Kaninchenteile goldbraun anbraten. Mit Essig, Wasser und Wein ablöschen. Den Rosmarinzwieg dazulegen und zugedeckt 1,5 Stunden schmoren lassen. Die Fleischstücke gelegentlich umdrehen.

Das Fleisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten. In den Bratenfond die Sahne geben und nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Sauce über das angerichtete Fleisch geben.

Variante:

anstelle des Weißweinessigs kann auch Estragon-Essig verwendet werden, aber dann keinen Rosmarinzwieg verwenden.