



Kaninchen in Senfsauce

Was brauchst Ihr?

Für 4 Personen braucht Ihr ein ganzes und zerteiltes Kaninchen (ja, das kann ich machen), 2 zerkleinerte Schalotten, 2 Knoblauchzehen, einen Becher Creme fraiche, Zweige frischer Kräuter (glatte Persilie, Rosmarin, Salbei zu einem Bündel zusammengebunden), 0,25 l Weißwein, 6 Esslöffel Senf, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Los geht's:

In einem Schmortopf die kleingeschnittenen Schalotten und die Knoblauchzehen andünsten. Dann die Kaninchenteile und das Olivenöl dazugeben. Die Kaninchenteile mit dem Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 15 Minuten alles mit dem Weißwein ablöschen und das Kräuterbündel hinzugeben. Bei mittlerer Hitze noch 45 Minuten weiter schmoren lassen. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit mit Creme fraiche abbinden. Wer die Kaninchenleber auch essen möchte – ist ja nicht jedermanns Sache – die auch erst zehn Minuten vor Ende zugeben. Vor dem Servieren den Kopf rausnehmen, nicht dass sich jemand erschreckt, wenn der mit auf den Teller kommt. Das Kräuterbündel ebenfalls rausholen – man kann es aber auch prima zum Garnieren verwenden oder seinem Liebsten schenken.

Dazu passen prima Kartoffeln oder Schupfnudeln und als Gemüse zum Beispiel Bohnen im Speckmantel – ein Frühlingssalat geht aber auch immer! Gibt's übrigens alles auf dem Wochenmarkt.

Guten Appetit!

Eure Blatzheims – bleibt gesund mit frischen regionalen Produkten und Einkaufen an der frischen Luft auf dem Wochenmarkt!

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL