

Geschmortes Kaninchen

IN HELLER SOSSE

Zutaten

- 2 EL Öl
- 2 Vorder- und 2 Hinterhaxen
- 125 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 2 TL Gemüsebrühpulver
- 500 ml kochendes Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin, nur die Nadeln
- 1 EL grobes Meersalz
- 100 ml Sahne
- 2 EL Mehl



Zubereitung

- Das Öl in einer großen Schmorpfanne mit Deckel erhitzen. Die Hitze sollte hoch sein, aber nicht auf voller Stufe.
- Die Haxen in die Pfanne geben und von allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch soll eine schöne Bräunung bekommen, aber nicht zu dunkel werden. Das dauert etwa 5 bis 10 Minuten.
- Währenddessen Gemüsebrühpulver, Knoblauchzehen, Rosmarinnadeln und Meersalz in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen.
- Die Zwiebel fein würfeln.
- Sobald das Kaninchen rundum gebräunt ist, Speckwürfel und Zwiebel zugeben und kurz mitrösten.
- Dann mit der Brühemischung ablöschen und kurz umrühren.
- Den Deckel der Pfanne etwas schräg aufsetzen, damit der Dampf entweichen kann.
- Das Kaninchen bei niedriger Temperatur etwa 2 Stunden schmoren lassen.
- Nach der Schmorzeit die Haxen aus der Pfanne nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen.
- Für eine sämige Soße die Brühe aus der Pfanne durch ein Sieb streichen. Den Sud dabei auffangen und in die Pfanne zurückgeben.
- Sahne mit dem Mehl verrühren und in die Soße rühren, dann langsam aufkochen.
- Das Kaninchenfleisch in die helle Soße legen und einige Minuten ohne Deckel weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit ausreichend eingekocht ist.

Meine Tipps

- Grobes Meersalz ist milder als normales Haushaltssalz. Wird normales Salz verwendet, die Menge entsprechend reduzieren, damit das Gericht nicht zu salzig wird.
- Das Rezept kann auch mit Hähnchenschenkeln zubereitet werden. Die Vorgehensweise bleibt dabei unverändert.

Beate
Cooking & Baking with
Pampered Chef