

Kaninchen auf Bourbonneser Art

1 Kaninchen
80 g Butter
250 g kleine Zwiebeln
1 EL Mehl
Petersilie
Thymian
Lorbeer
¼ l Weißwein
1/8 l Wasser
2 Eigelb
1/8 l Sahne
Saft einer Zitrone
25 g Butter

Kaninchen waschen und in handliche Stücke zerteilen. In der Butter die kleinen Zwiebelchen und das Fleisch anbraten, salzen, pfeffern und dann mit dem Mehl überpudern, mit Wein und Wasser ablöschen und unter Beigabe der Kräuter leicht kochen lassen. Das Kaninchen braucht ca. 1 – 1 ½ Std.. Sobald das Kaninchen gar ist vom Ofen nehmen. Die Eigelb mit der Sahne, dem Zitronensaft und der restlichen Butter vermengen und unter den Bratenfond geben. Abschmecken und in einer Schüssel servieren. Dazu Kartoffelkroketten.