

Kaninchen in Bohnenkrautsahne

(für 6 Personen)

- 1 Kaninchen (ca. 2 kg)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g fetter Speck
- 1 Bund frisches Bohnenkraut
- 2 Zwiebeln
- ¼ l Buttermilch
- ¼ l Schlagsahne
- 100 g Schafkäse

Kaninchen in portionsgerechte Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Speck in sehr dünne Scheiben schneiden (eventuell vom Fleischer mit der Maschine schneiden lassen). Eine Kasserolle mit dem Speck auslegen. Bohnenkraut waschen, die Blättchen vom Stiel zupfen. Auf den Speck streuen. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und darüber verteilen. Fleischstücke darauf legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°/Gas Stufe 4 etwa 30 Minuten braten. Buttermilch mit Sahne und zerdrückten Schafkäse mischen. Bei 160°/Gas Stufe 3 etwa 90 Minuten unter häufigem Begießen mit dem Sud weiterbraten. Abschmecken.