

Kaninchen in Kapernsoße

(für vier Personen)

1 Kaninchen (ca. 2 kg)
Salz
1 Bund Suppenkraut
1 Zwiebel
2 Päckchen helle Soße
2 Lorbeerblätter
250 g Möhren
1 Becher saure Sahne (150 g)
2 Gläser Kapern a`20 g
1 Zitrone

Das Kaninchen unter fließendem Wasser abspülen. In dreiviertel Liter Salzwasser zum kochen bringen. Inzwischen das Suppenkraut putzen und grob zerkleinern. Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Mit den Lorbeerblättern zum Kaninchen geben und alles bei kleiner Hitze eine Stunde kochen. Die Möhren schälen und in den letzten 20 Minuten mitkochen. Herausnehmen und in Scheiben schneiden. Das Kaninchenfleisch von den Knochen lösen und würfeln. Die Brühe durch ein Sieb gießen. Die helle Soße mit einem halben Liter Brühe nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Saure Sahne und Kapern unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Fleisch und Möhren in die Soße geben.

Dazu: Petersilienreis und Bohnen