

Kaninchen in Riesling mit buntem Gemüse

(für 4 Personen)

1 Kaninchen (ca. 1,5 KG), Salz Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Selleriestangen,

3 ½ EL Butter, 1 EL Öl, 3 Thymianzweige, je 1 Zweig Rosmarin und Salbei, 2 Lorbeerblätter, 1 Stück unbehandelte Zitronenschale, 1 Bund glatte Petersilie, 250 ml Wein, (Riesling), ca. 300 ml Gemüsebrühe, 6 Möhren, 300 g kleine Schalotten, 300 g Champignons, 1 Prise Zucker, Cayenne Pfeffer, Kreuzkümmel, 200 ml. Sahne

Zubereitung:

Kaninchen in etwa 6 Stücke zerteilen. Salzen und Pfeffern.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln,

Sellerie putzen entfädeln und in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. In einem Bräter 2 Essl. Butter mit dem Öl erhitzen. Fleisch rundum schön goldbraun anrösten. Das Gemüse zugeben und mit rösten. Nun Thymian, Rosmarin, Salbei Lorbeerblätter und Zitronenschale hineingeben. Die Petersilie waschen, von den Stielen zupfen und ebenfalls hineingeben. Mit Wein und 250 ml Brühe ablöschen und aufkochen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 45 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Möhren putzen, schälen und klein würfeln. Die Schalotten schälen, längs halbieren oder vierteln. Die Champignons putzen und je nach Größe halbieren. Restliche Butter in der Pfanne erhitzen. Gemüse darin andünsten. Mit dem Fleisch anrichten. Den Bratenfond mit der Sahne offen etwa 10 Minuten köcheln. Zum Fleisch servieren.

Rosmarinkartoffeln

1 kg mittelgroße Kartoffeln, 1 kleiner Zweig Rosmarin, 2-3 EL Öl, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in der Schale etwa 15-20 Minuten kochen. Abgießen und auskühlen, dann pellen und längs vierteln. Den Rosmarin von den Stielen zupfen, die Nadeln fein hacken. Das Öl in der Pfanne mit Butter erhitzen. Kartoffeln und Rosmarin hineingeben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mir und meiner Frau hat es sehr gut mit Salzkartoffeln geschmeckt. Das Kaninchen hat gut 100 min. geschmort.