

Kaninchen in Senfsahne

(für 4 Personen)

1 Kaninchen 1,5 kg
Salz
Pfeffer aus der Mühle
3 Esslöffel Mehl
100g durchwachsener Speck
2 Esslöffel Öl
1 Teelöffel Thymian
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
¼ Liter herber Weißwein
¼ Liter Hühnerbrühe
4 Esslöffel mittelscharfer Senf
100 g Schlagsahne
1 Esslöffel gehackte Petersilie

Das Kaninchen in Portionsstücke schneiden. Waschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. In Mehl wenden. Speck in Streifen schneiden und in Öl anbraten. Speck herausnehmen und die Kaninchenteile im Speckfett anbraten. Zwiebelwürfel zugeben, glasig dünsten. Thymian und ganze Knoblauchzehen unterrühren. Mit Wein und Hühnerbrühe auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Stunde schmoren. Senf in den Bratenfond rühren. Sahne mit Mehl verrühren und die Soße damit binden. Noch einmal kräftig würzen. Die Petersilie hacken. Das Kaninchen zum Servieren mit Speckwürfel und Petersilie bestreuen.