

## Kaninchen in Zimtsoße mit feinen Möhrchen

(für ca. vier Personen)

1 Kaninchen ca. 1,6 kg.  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl zum anbraten  
1 Zwiebel  
1 Stange Staudensellerie  
1-2 Zimtstangen je nach Größe  
Muskat  
800 ml Hühnerfond  
1 kleines Bund Möhren  
1-2 Esslöffel Butter  
Piment  
150 ml Sahne

Das gewaschene Kaninchen trocken tupfen und zerteilen, die Hinterläufe einmal teilen. Die Filets auslösen und die Knochen mit braten, wegen der Soße. Die Kaninchenteile salzen, pfeffern und in Oliven goldbraun anbraten, das Filets zuletzt. Die kleingeschnittenen Zwiebeln und eine Stange Staudensellerie dazu und mit anbraten. Ein bis zwei Zimtstangen und einen Hauch Muskat darüber reiben und die 800 ml Hühnerfond angießen. Den Deckel auf den Bräter und bei kleiner Flamme ca. 40 Minuten köcheln lassen. Die Möhren waschen schälen und blanchieren (in kochenden Salzwasser drei Minuten kochen), dann zum Kaninchen geben und weich garen lassen. Achtung – Möhren und Kaninchen sollen noch etwas Biss haben. Wenn alles fertig ist hole ich Fleisch und Möhren heraus und stelle es warm. Die Soße durch ein feines Sieb passieren mit all ihren groben Teilen, damit alles gute in die Soße kommt. Die Soße einkochen bis sie sirupartig ist, mit ein bis zwei Esslöffel Butter wird die Soße schön geschmeidig. Mit Salz und Piment abschmecken, wenn nötig noch mit etwas Zimt. Zum Schluss kommt noch 150 ml Sahne und gieße die fertige Soße über das Kaninchen und die Karotten. Ich serviere es im Topf.

Dazu schmeckt Basmati-Reis oder Baguette

