

Kaninchen mit Pilzen

(für 2 Personen)

500 g Kaninchenteile

Salz

Pfeffer aus der Mühle

100 g Frühstückspeck in Scheiben

2 Esslöffel Öl

50 ccm Rotwein

250 g Maronenröhrlinge(ersatzweise Champignons)

Kaninchenteile würzen. Mit Speck umwickeln und in heißen Öl anbraten. Mit Rotwein ablöschen . Etwa 60 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren . Maronen putzen und halbieren. Zum Fleisch in die Pfanne geben ,etwa 15 Minuten mitschmoren.