

Kaninchen mit Schnittlauch

(Für 5 Personen)

1 Kaninchen (ca. 2 kg)
1 Esslöffel Mehl
3 Esslöffel Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 unbehandelte Zitrone
1/8 l Brühe
1/8 l Sherry
3 Bund Schnittlauch
1 Becher Creme fraiche (150 g)

Das Kaninchen in sechs bis acht Teile zerlegen und mit Mehl bestäuben. In heißem Öl anbraten. Salzen und pfeffern. Die Zitrone dünn schälen und auspressen. Brühe, Sherry, Zitronensaft und –schale mischen und zum Kaninchen geben. Zugedeckt auf kleiner Hitze eine Stunde schmoren. Inzwischen Schnittlauch waschen und klein schneiden.

Kaninchenfleisch heraus nehmen und warm stellen. Den Schmorsud eventuell im Topf etwas einkochen lassen. Creme fraiche und Schnittlauch hineinrühren. Salzen und pfeffern. Die Fleischstücke in die Soße legen und noch 15 Minuten auf kleiner Hitze schmoren lassen.

Dazu: Bandnudeln und Tomatensalat