

Kaninchenfrikassee

1 Kaninchen
150 g Karotten
gelbe Rüben
Sellerieknolle
50 g Erbsen
½ Blumenkohl
100 g Champignons
20 g Butter
20 g Mehl
1/8 l Sahne
Salz, Pfefferkörner
Zitronensaft
Muskatnuss
Petersilie

Kaninchenfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden, mit kaltem Wasser knapp bedecken, geschältes Wurzelwerk, wenig Salz und Pfefferkörner begeben. Zugedeckt schwach wallend kochen, bis die Wurzeln weich sind. Wurzeln in 1 cm große Würfel schneiden. Fleisch weich kochen, aus dem Sud heben. Blumenkohlröschen, Erbsen, geviertelte Champignons im Sud weich kochen, abseihen. Butter schmelzen, Mehl anschwitzen, mit 3 dl Sud aufgießen, sehr gut verrühren, Sahne zugießen. Kurz durchkochen, mixen oder passieren. Fleisch, Gemüse in die Sauce geben, würzen und anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen.

Beilage: Butterreis, Blattsalat, Semmelknödel