

Kaninchenpie

(für 6 Personen)

Teig: 200 g Mehl
50 g Butter
1 Ei
2 Esslöffel Creme fraiche
¼ Teelöffel Salz
1 Messerspitze Backpulver
1 Paket TG-Kräutermischung

Füllung: 1 küchenfertiges Kaninchen ca. 1,7 kg
Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Senf
3 Esslöffel Öl
¼ Ltr. Weißwein (ersatzweise Brühe)
Salz
750 g Porree
1 Teelöffel Senfkörner
3 Esslöffel Milch

Für den Teig Mehl, Fett in Flöckchen, Ei, Creme fraiche, Salz und Backpulver mit den Knethaken des Handrührgerätes mischen. Kräuter zugeben und mit den Händen unterkneten. Den Teig zugedeckt kalt stellen. Kaninchen in acht Stücke teilen und mit Pfeffer und Senf einreiben. In heißem Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Wein zugießen, salzen und zugedeckt bei kleiner Hitze eine Stunde 30 Minuten schmoren. Porreestücke und Senfkörner zugeben. Weitere 15 Minuten schmoren. Fleisch von den Knochen lösen und mit Schmorsud und Gemüse in eine ofenfeste Form füllen. Teig etwas größer als die Form ausrollen. Auf die Form legen und überhängenden Teig abschneiden. Ein Loch ausstechen, damit die Feuchtigkeit abdampfen kann. Teigreste zu einer Rolle formen und an den Rand der Form auf den Teig legen. Mit Milch bestreichen. Form in den Backofen schieben, auf 200°/ Gas Stufe 3 schalten und 45 Minuten backen.

Dazu: grüner Salat.