

Geschmorte Kaninchenkeule

Zutaten

Für 2 Personen

Für die Keulen:

- * 2 Kaninchenkeulen, * 3 EL Öl, * 1 TL Puderzucker
- * 1 TL Tomatenmark, * 80 ml Portwein,
- * 250 ml Rotwein, * 1 Zwiebel, * 1 Karotte
- * 120 g Knollensellerie, * 250 ml Geflügelbrühe

Für die Sauce

- * 1 Lorbeerblatt, * 4 schwarze Pfefferkörner
- * 5 Pimentkörner, * 5 Wacholderbeeren
- * 1 TL Speisestärke, * 1 Splitter Zimtstange
- * 1 Zacken Sternanis
- * je 1 Streifen Biozitronen- und -orangenschale

- * 1 Thymianzweig, * 1 Scheibe Ingwer
- * 30 g kalte Butter, * Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Keulen abspülen, trockentupfen, das 1 EL Öl in einer Pfanne (besser Sauteuse) erhitzen und die Keulen hellbraun anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Den Puderzucker im gleichen Fett karamelisieren lassen, dann das Tomatenmark unterrühren, anbraten und mit dem Portwein ablöschen. Den Rotwein in 3 Schritten zugeben und jeweils einköcheln lassen.

2. Das Gemüse schälen und in jeweils 1 cm große Stücke schneiden. 1 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und das Gemüse andünsten (nicht zu scharf anbraten, etwa 6/9)

3. Das Gemüse zum Rotwein geben, die Geflügelbrühe angießen, die Keulen auf das Gemüse legen, sie sollten von Flüssigkeit bedeckt sein. Den Deckel ganz leicht schräg auflegen.

4. Die Hitze reduzieren, dass die Sauce nicht kocht (2-3/9) und 2 1/2 Stunden schmoren (lt. Rezept 3 1/2 - 4 Stunden), bis das Fleisch fast vom Knochen fällt. Die Keulen herausheben und warm stellen.

5. Die Wacholderbeeren andrücken und gemeinsam mit dem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern in ein Gewürzsäckchen geben und in die Sauce legen. Die Sauce jetzt nochmals einreduzieren lassen bis zur gewünschten Konsistenz, die

Gewürze herausnehmen. Laut Rezept durch ein Sieb passieren oder, wie bei uns anpürieren.

6. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, für weitere 2 Minuten köcheln lassen. Die restlichen Gewürze erneut in ein Gewürzsäckchen geben und für einige weitere Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen.

7. Butter unter die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken.

8. Die Keulen in der Sauce nochmals kurz erwärmen und servieren.

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten Arbeits- + etwa 3 1/2 Stunden Kochzeit

Dazu schmeckt: ein Kartoffel-Apfel-Püree