

Kaninchen in Bierrahmsoße

Zutaten für Portionen

4 Stk Kaninchenkeulen

250 g braune Champignon

1 Stk große Zwiebel

250 ml naturtrübes Bier

250 ml Schlagobers

250 ml Geflügelfond

1 Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt,
Butterschmalz zum anbraten, etwas Zitronensaft

4 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Estragon, Schnittlauch,
je nach Geschmack

Zubereitung: 1) Die Kaninchenkeulen (hohl) auslösen bzw. lassen. Die Knochen etwas kleinhacken mit etwas Butterschmalz anrösten und mit Wasser, Wacholder und einem Lorbeerblatt zu einem Fond verkochen. Es sollte ca. 1/4 L Fond übrig bleiben.

2) Die Zwiebel fein würfeln und die Hälfte davon in Butterschmalz anschwitzen, Kräuter begeben und mit wenig Zitronensaft würzen, damit die Kaninchenkeulen füllen.

3) Kaninchenkeulen salzen, pfeffern und rasch anbraten. Im Rohr bei ca. 180° C ca 15 - 20 Min. fertigbraten.

4) Im Bratenrückstand die restliche Zwiebel und die Champignons (wenn zu groß teilen, sonst die Ganzen) anbraten, mit Bier, Fond und dem Sahne bis zur gewünschten Konsistenz einkochen (nach Geschmack eventuell leicht abbinden) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilage: Schupfnudeln, Nudeln etc.

Getränk: natürlich ein Bierchen