

# Kaninchen mit Pilzen

## Zutaten

Für 5 Personen

- \* 1 küchenfertig zerlegtes Kaninchen
- \* Gewürze: Salz, Pfeffer, \* 2 EL scharfer Senf
- \* 1 EL Thymianblättchen, \* 100 g durchwachsener Speck
- \* 3 EL Öl, \* 1 große oder 2 kleine Zwiebeln
- \* 3 Möhren, \* 1/8 l Weißwein
- \* 300 ml Wildfond (lt. Rezept 300 ml Fleischbrühe)
- \* 2 EL Mehl, \* 300 g Champignons
- \* 1 Bund Petersilie, \* 1 EL Zitronensaft

## Zubereitung

1. Das Kaninchen abspülen, trockentupfen, ggf. noch von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer bestreuen.
2. Den Senf mit dem Thymian verrühren und gleichmäßig auf die Kaninchenteile streichen.

3. Zwiebel schälen und fein hacken, Möhren schälen und in feine Streifen schneiden, Speck in Streifen schneiden.

4. Den Speck im Bräter auslassen, Speck herausnehmen und auf ein Küchenkrepp legen, im Speckfett jetzt das Kaninchen portionsweise von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und warm stellen.

5. Öl nachgießen und Zwiebel und Möhren anbraten, mit Mehl bestäuben, kurz mitschwitzen, mit Weißwein und Fond ablöschen, Kaninchen einlegen. Im geschlossenen Topf etwa 60 Minuten schmoren, bzw. den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Topf darin 60 Minuten schmoren.

6. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

7. Champignons nach 60 Minuten zum Kaninchen geben und für weitere 30 Minuten garen.

8. Petersilie waschen und trockenschütteln und mit dem Speck vor dem Servieren zugeben.

Zubereitungszeit: Arbeitszeit 45 Minuten + 90 Minuten  
Schmorzeit