

Kaninchengeschnetzeltes mit Pfifferlingen

Zutaten

Für 2 Personen

- * 1 Kaninchenrücken
- * 1 kleine Zwiebel
- * 250 g Pfifferlinge
- * 1 EL Mehl fürs Fleisch + fürs Putzen der Pfifferlinge
- * Salz, Pfeffer, * 1 EL Butter, * 1 Zweiglein Thymian
- * 100 ml Fleischbrühe, * 100 ml Sahne, * 1 TL süßer Senf

Zubereitung

1. Den Kaninchenrücken waschen, trockentupfen. Filets und Bauchfleisch auslösen und alles schnetzeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Pfifferlinge putzen (am besten in Mehlwasser und danach mit einem Messer).

2. Das Fleisch salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, herausnehmen und warm halten.

3. In der gleichen Pfanne jetzt die Zwiebelwürfel goldgelb anschwitzen, dann die Pfifferlinge zugeben und unter Schwenken anbraten. Thymianblätter abstreifen und zugeben. Alles mit der Fleischbrühe ablöschen, einkochen lassen, dann die Sahne zugießen und etwas reduzieren lassen.

4. Das Fleisch wieder einlegen und nochmals gut warm werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und süßem Senf abschmecken.

Zubereitungszeit: fertig in etwa 45 Minuten