

# Kaninchenkeulen mit Schwammerln

## Zutaten

Für 3 Personen

- \* 3 Kaninchenkeulen,    \* 1 Stange Lauch,    \* 1 Karotte
- \* 1 Zwiebel,    \* 50 g Sellerie,    \* 200 g Pilze (Schwammerln)
- \* 3 EL Öl,    \* Gewürze. Salz, Pfeffer
- \* 1 TL Tomatenmark,    \* 1 Nelke,    \* 1 Lorbeerblatt
- \* 200 ml Fleischbrühe,    \* 125 ml Weißwein
- \* 125 ml Rotwein,    \* 100 ml Schlagsahne

## Zubereitung

1. Die Kaninchenkeulen abwaschen und trockentupfen. Das Gemüse putzen, ggf. schälen, Pilze in Scheiben, das restliche Gemüse würfeln
2. . Die Pilze in 2 EL Öl anbraten
3. Kaninchenkeulen salzen und pfeffern und von allen Seiten anbraten, herausnehmen und das restliche Gemüse in die Pfanne geben und andünsten, Tomatenmark unterrühren.

4. Nelke und Lorbeer zugeben und mit Brühe, beiden Weinsorten ablöschen, Fleisch wieder zugeben.

5. Bei geschlossenem Topf bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen.

6. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen, Lorbeer und Nelke heraussuchen. Dann eigentlich die Sauce passieren (oder auch nicht), die Pilze und Sahne zugeben, nochmals abschmecken, Kaninchenkeulen wieder einlegen und servieren.

Zubereitungszeit: Arbeitszeit 30 Minuten + 60 Minuten  
Schmorzeit + nochmals 10 Minuten Arbeitszeit