

Würziger Kaninchenrücken

Zutaten für Portionen

1 große Kaninchenrücken, 1 ½ EL Senf
1 TL Thymian, getrocknet, 100 g Speck, roh
3 EL Fett zum Braten, 250 ml Wein, weiß, trocken
4 EL Zitronensaft, 1 EL Mehl, 125 ml Joghurt, natur
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kaninchenrücken säubern und mit Pfeffer, Salz, Thymian und Senf kräftig einreiben, mit den Speckscheiben umwickeln und in dem Fett gut von allen Seiten anbraten. Nach und nach den Weißwein angießen und alles ca. 40 Min. braten lassen. Dabei den Rücken öfter wenden. Ist er gar, die Speckscheiben entfernen, die Soße durch ein Sieb gießen und mit Joghurt und Mehl binden. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Kaninchenrücken in vier Stücke teilen und diese in der Soße noch etwas ziehen lassen.

Wer möchte, kann den Speck sehr fein geschnitten in die Soße geben.

Dazu passen Kartoffelklöße.