Kochen mit Klausi

Französisches Kaninchen-Frikassee

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Kaninchen in Teilen, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, Öl, 2 Knobizehen,
- ½ Pck. Suppengemüse, 30 g Butter, 2 EL Mehl, 250 ml Cremefine,
- 50 ml Weißwein, 100 g TK-Erbsen, je 1 EL scharfer & mittelsch. Senf,
- Zitronensaft, Estragon, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Suppengrün grob, Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen, Suppengrün u. Kaninchenteile zugeben, abgedeckt ca. 50 Min. bei mittl. Hitze köcheln lassen.

2. Kaninchenteile aus der Brühe nehmen u. etwas auskühlen lassen. Brühe abseihen u. beiseitestellen. Kaninchenfleisch vom Knochen lösen u. in Stücke schneiden.

3. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren, mit Cremefine u. 400 ml Brühe nach u. nach verrühren. Senf u. Erbsen einrühren, mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Estragon u. Petersilie abschmecken. Kaninchen unterheben u. erwärmen.

Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln oder Reis servieren.

Erstellt von Klausi am 17.03.2022