

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Kaninchen in Preiselbeer-Sahnesauce

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 2 kg Kaninchen in Stücken, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz, Öl
- 4 Lorbeerblätter, 400 ml Sahne, 200 ml Weißwein, 300 ml Milch,
- 250 ml Gemüsebrühe, 6 EL Bratensaft, dunkler Saucenbinder,
- 8 EL Wildpreiselbeeren

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Kaninchen waschen, trocken tupfen, salzen u. pfeffern.



2. Kaninchen von allen Seiten in Öl kräftig anbraten, herausnehmen u. mit Lorbeer in eine Auflaufform legen. Zwiebel u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Mit Sahne, Milch, Brühe u. Wein ablöschen. Bratensaft u. Saucenbinder einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Preiselbeeren verfeinern.



3. Sauce über das Kaninchen gießen u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 Min. backen. Mit Sauce zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle (Knöpfle) reichen!

