

# Kochen mit Klaus

## Kaninchen in Senfsauce

Zutaten: (für 4-5 Personen)

- 1 Kaninchen (1,1 kg), 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer,
- 4 EL Dijon-Senf, 5 EL mittelscharfer Senf, Butter, 3 EL Öl, 2 EL Mehl,
- 300 ml Gemüsebrühe, 500 ml Weißwein, 1 Lorbeerblatt,
- 1 EL getrockn. Thymian, 100 g Schmand, helle Sauce, TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Fleisch abspülen u. trockentupfen. Das Kaninchen in 8 Portionen zerteilen u. auf einer Seite reichlich mit Senf bestreichen. Öl u. Butter auf mittl. Temperatur in einer großen Pfanne erhitzen.



2. Wenn das Fett heiß ist, aber nicht raucht, 1/2 der Kaninchenstücke hineingeben, die mit Senf bestrichene Seite nach unten. Die Stücke ca. 10 Min. braten, bis sie gebräunt sind. Nun die andere Seite mit Senf bestreichen, dann wenden u. weitere 10 Min. braten, bis sie gebräunt sind. Herausnehmen u. mit den restlichen Stücken genauso verfahren. 50 ml Wein in die Pfanne geben u. den Bratensatz löschen.



3. Zwiebeln u. Knoblauch zufügen, unter Rühren braten bis sie goldbraun sind, mit Mehl bestäuben u. anschwitzen. Mit Brühe u. 300 ml Wein ablöschen. Thymian, Lorbeerblatt u. Kaninchen zufügen u. bei mittl. Hitze abgedeckt ca. 1 Std. köcheln, dann weitere 30 Min. offen einköcheln lassen, mit restl. Wein verlängern. Fleisch herausnehmen u. warmhalten. Schmand einrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen u. mit heller Sauce binden. Mit Petersilie bestreut anrichten.



*Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffeln servieren.*

