

Kochen mit Klaus

Kaninchen-Zwiebel-Ragout

Zutaten: (für 2 Personen)

- 1 Kaninchen-Rücken (600 g), 500 g Schalotten, 3 kl. Zwiebeln, Salz,
- 4 Knobizehen, Olivenöl, Pfeffer, 2 EL Mehl, 250 ml Fleischbrühe,
- 200 ml Weißwein, je 2 Zweige Thymian & Rosmarin, TK-Petersilie ,
- 1 EL Bratensaft, 1 Baguette

Zubereitung:

1. Schalotten schälen u. in die einzelnen Zwiebelchen zerlegen. Zwiebeln in Spalten u. Knoblauch in Scheiben schneiden. Kaninchenfleisch waschen, trockentupfen u. in Stücke schneiden. Diese rundherum mit Salz u. Pfeffer würzen u. mit Mehl bestäuben.



2. Olivenöl in einer Pfanne nicht zu stark erhitzen, die Kaninchenstücke darin rundherum goldbraun anbraten. Schalotten (Zwiebeln) u. Knoblauch zufügen u. mitbraten. Mit Brühe u. Wein ablöschen.



3. Thymianblättchen u. Rosmarinnadeln abzupfen, zugeben u. abgedeckt ca. 25 Min. bei mittlerer Hitze, dann offen weitere 25 Min. einköcheln lassen. Petersilie einrühren u. mit Salz, Pfeffer u. Bratensaft würzig abschmecken. Mit Baguettescheiben anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen Spätburgunder genießen.



Erstellt von Klaus am 07.03.2012