

# Kochen mit Klaus

## Köstritzer Kaninchen

**Zutaten:** (für 3-4 Personen)

- 1 Kaninchen (1.100 g - in 8 Stücke teilen), Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln,
- 3 Knobzehen, 750 ml Köstritzer Schwarzbier, 2 EL Essig, 3 EL Mehl,
- 5 EL Butter, 150 g geräuch. Bauchspeck, 2 Möhren, ½ Stange Lauch,
- 1 Saucenlebkuchen, 2 EL Bratensaft, 1 EL Zucker, TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Fleisch abspülen u. trockentupfen. Alle Kaninchenteile rundum kräftig mit Salz u. Pfeffer einreiben. Speck in Streifen schneiden. Zwiebel u. Knoblauch schälen, grob würfeln. Saucenlebkuchen fein reiben. Möhren u. Lauch putzen, waschen u. klein schneiden.



2. Speck im Bratfett knusprig auslassen, herausnehmen u. Fleisch mit 2 EL Butter von beiden Seiten gut anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren u. Lauch anrösten. Fleisch dazugeben, mit etwas Wasser ablöschen u. ein paar Min. abgedeckt anschmoren.



3. Zucker in restl. Butter bräunen, Mehl dazugeben u. anschwitzen, mit Schwarzbier ablöschen – Rest trinken ;-) Mit Essig, Salz u. Pfeffer abschmecken. Über den Ansatz gießen u. abgedeckt noch ca. 60 Min. köcheln. Kaninchen herausnehmen, warm stellen. Sauce pürieren, mit Saucenlebkuchen u. Bratensaft binden. Speck zugeben. Kaninchen mit Petersilie bestreut auf einem Saucenspiegel anrichten.



*Tipp des Chaoten: Dazu Klöße und Speckbohnen servieren.*



Erstellt von Klaus am 28.08.2010