

Kaninchen in Bärlauchsauce

Kategorien: Wild, Kaninchen, Fleisch

Zutaten für: 1 Rezept

100	ml	Weißwein
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
1		Kaninchen; in Stücken
1		Zwiebel; geschält und halbiert
5		Schwarze Pfefferkörner
		Salz

FÜR DIE SAUCE

2	Essl.	Mehl
2	Essl.	Butter
50	Gramm	Bärlauch; in feinen Streifen
200	ml	Saucenrahm
		Salz
	Etwas	Zitronensaft

Anleitung:

Weißwein und die Hälfte der Fleischbrühe aufkochen. Die Kaninchenstücke zusammen mit Zwiebeln und Pfefferkörnern hineingeben und auf kleinem Feuer köcheln lassen bis das Fleisch weich ist (ca. 1 Stunde). Die Fleischstücke herausnehmen und warm stellen.

Für die Sauce den Bratensaft absieben und zusammen mit der restlichen Fleischbrühe wieder auf das Feuer setzen. Die Butter mit dem Mehl gut vermischen (Mehlbuttermilch), in die Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen. Den Bärlauch und den Saucenrahm darunter ziehen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Fleischstücke in der Sauce nochmals heiß werden lassen und servieren.

Quelle:

Was die Großmutter noch wusste
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann