

Kaninchen - Rollbraten

(für 4 Personen)

Zutaten: 1 Kaninchen-Rollbraten ca. 500g
Salz, Pfeffer
1 TL Zitronenschale gerieben
2 EL Senf
1 EL Majoran
Bratbutter
50g Speck in kleinen Stücken
2 Zwiebeln
2.5dl Weisswein
3.5dl Gemüsebouillon
2 EL Konfitüre (Orange, Himbeer, Aprikosen)
Saft von einer Zitrone
1 Bund Petersilie
200g Pilze
2.5dl Creme fraiche

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, der Zitronenschale, dem Senf und dem Majoran kräftig einreiben. Das Fleisch im Bratbutter auf allen Seiten gut anbraten. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit dem Speck zum Fleisch begeben und ein wenig mitbraten. Das Ganze mit dem Weisswein ablöschen. Die Bouillon, die Konfitüre und den Zitronensaft unterrühren. 1 Stunde köcheln lassen (mit Deckel), nach Halbzeit das Fleisch drehen. Anschliessend die Creme fraiche und die in Stücke geschnittenen Pilze begeben und 10 Minuten köcheln lassen. Danach nochmals abschmecken, die Sauce eventuell etwas binden, anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Dazu passen: Nudeln, Reis, Kartoffelstock oder Polenta