

Kaninchen mit Erbsen

(für 2 Personen)

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Hasen ca. 500g (4 Stücke)
 Bratbutter
 5 dl Rindsbouillon (2.5 TL Granulat)
 Salz, Pfeffer
 150 g Erbsen (gefroren)
 2 Fleischtomaten geschält und ausgedrückt.
 30 g Butter und 30 g Mehl

Zubereitung:

Das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen, gut trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch heiss aber kurz anbraten, dass es eine schöne Farbe erhält. Die Erbsen, Tomaten (in kleine Würfel geschnitten) begeben und kurz mitbraten. Die Bouillon dazu giessen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren (auf Stufe 1) und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

In einer kleinen Pfanne die Butter zergehen lassen, das Mehl begeben und gut rühren. Das Fleisch herausnehmen und die Flüssigkeit aufkochen lassen. Nun langsam vom Butter-Mehl-Gemisch unter ständigem Rühren begeben, bis die Sauce die gewünschte Dicke erreicht. Das Fleisch zur Sauce geben und erhitzen... servieren.

Dazu passen: Nudeln, Reis, Kartoffelstock oder Polenta