

Kaninchengeschnetzeltes

(für 4 Personen)

Zutaten: 400g Kaninchenfleisch geschnetzelt
 Bratbutter
 1 KL Senf
 1 KL Zwiebel gehackt
 1/2 KL Knoblauch gehackt
 2dl Gemüsebouillon
 1dl Vollrahm
 1/2 KL Thymian gehackt

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.

Senf, Zwiebeln und Knoblauch gut verrühren, zum Fleisch zugeben und 3 Minuten mitbraten. Die Bouillon und den Rahm begeben und 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit dem Thymian abschmecken.

Dazu passt: Nudeln, Reis oder Bratkartoffen.