

Kaninchenschlegel mit Rahmsauce (für 4 Personen)

Zutaten: 4 Kaninchenschlegel
1/2 TL Pfeffer
2 EL Öl
4 Karotten
1 Zwiebel
50 g Speck (sehr fein gewürfelt)
1 EL Mehl
1/4 l Weisswein
1.5 dl Bouillon
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1/4 l Creme fraiche

Zubereitung:

Die Kaninchenschlegel trocken tupfen, mit Pfeffer und Öl einreiben, Karotten und Zwiebeln schälen und würfeln. Die Kaninchenschlegel ringsum 10 Minuten braun anbraten und herausnehmen. Die Karotten, die Zwiebel und den Speck im Bratfett hellbraun rösten, mit Mehl bestäuben, mit Weisswein und Bouillon verrühren und aufkochen, salzen. Das Lorbeerblatt, den Thymian und die Kaninchenschlegel in die Sauce legen, 45 Minuten zugedeckt schwach schmoren. Abschliessend die Sauce mit Creme fraiche kurz aufkochen und abschmecken.

Dazu passen: Nudeln, Kartoffelstock oder Polenta