

Kaninchen an Senfsauce



Cuisson : 120 min

Zutaten

- 1 Kaninchen, in Stücke geschnitten
- 3 bis 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Petersilie
- wenig Olivenöl
- 2 EL scharfer Senf
- 2 dl Rahm
- 2 dl Wasser oder Bouillon

Zubereitung

Die Kaninchenstücke salzen und mit Senf bestreichen. Den Knoblauch, die Schalotten und die Petersilie hacken. Alles mischen und die Fleischstücke damit bestreuen. Zudecken und über Nacht marinieren lassen. Die Marinade von den Kaninchenstückchen abstreifen und aufheben. Das Fleisch in einen Bräter geben und in etwas Olivenöl im heissen Ofen 1,5 bis 2 Stunden braten. Nach und nach Wasser oder Bouillon zufügen. Zuletzt 2 dl Rahm und die vom Fleische entfernte Marinade beifügen.