

Kaninchen Bedretttotal



Zutaten für 10 Personen

- 3 Kaninchen etwa 4 kg, in Stücke geschnitten (Leber in Streifen geschnitten)
- 300 gr geräucherter Magerspeck, in Stäbchen geschnitten
- 100 gr Butter
- Rosmarin, Majoran und Thymian
- 1 lt Rotwein
- 1 lt Bratensauce
- 300 g frische oder gefrorene Steinpilze
- 300 g Zwiebeln und Karotten zu gleichen Teilen, feinblättrig geschnitten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 dl Rahm

Zubereitung

Den Speck in Butter anbraten, das gewürzte Fleisch darin leicht Farbe nehmen lassen. Zwiebeln, Karotten und Gewürzkräuter beigeben und mitdünsten.

Das Fett abschütten, mit Rotwein ablöschen, und leicht einkochen.

Mit der Bratensauce etwa 40 Minuten schmoren.

Steinpilze hinzufügen und fertig garen.

Fleisch ausstechen und warm stellen.

Die Sauce leicht einkochen, Rahm darunter rühren und abschmecken.

Das Fleisch anrichten und die Sauce darüber giessen.

Die Leber in der Bratpfanne kurz braten und das Kaninchen damit garnieren.

Dazu passt:

Polenta, Risotto, Nudeln, Kartoffelgratin.