Kaninchen im Topf
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 junges, frisches Kaninchen von etwa 1500 g, 1 Teelöffel Thymian zerrieben, 1 Esslöffel Mehl, 40 gr Butter od. Margarine, 300 gr kleine Zwiebeln od. Schalotten, 100 gr rohe Steinpilze (ggf. 20 g getr., eingeweichte), 125 ml Rotwein, 125 ml klare Fleischsuppe (Würfel), 4 Esslöffel süße Sahne, 4 Esslöffel saure Sahne, 1 Esslöffel rotes Johannisbeergelee, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Kaninchen unter Wasser abbrausen, abtrocknen und in grobe Stücke teilen.Salz, Pfeffer und Thymian zu einem Pulver mischen. Kaninchenstücke damit sorgfältig einreiben, dann mit Mehl bestäuben.

Die Zubereitung:

Butter od. Margarine im Bräter erhitzen. Kaninchenstücke darin goldbraun anbraten. Auf einer Platte warmstellen. Geschälte Zwiebeln und abgetropfte oder geputzte frische Steinpilze unter Rühren im goldbraun werden lassen. Fleisch wieder hinzugeben. Wein zugießen. In den vorgeheizten Backofen - unterste Schiebeleiste - stellen. Fleisch 60 bis 70 Minuten schmoren. Dabei häufig mit dem Schmorfond beschöpfen. Elektroherd: 200 ° Grad; Gasherd: Stufe 3.

Fleisch aus dem Topf nehmen und in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Jedoch zuerst einmal mit Alufolie bedeckt warm stellen.

Schmorfond mit klarer Fleischsuppe loskochen. Soße zur Hälfte einkochen lassen. Süße Sahne unterrühren. Noch einmal kräftig aufkochen. Saure Sahne unterrühren. Erhitzen, aber nicht kochen, sonst gerinnt die Soße. Johannisbeergelee und Cayennepfeffer zugeben. Soße abschmecken und aufs Fleisch gießen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de