

Rezept

Kaninchen in Estragonsahne

Ein Rezept von Kaninchen in Estragonsahne, am 25.04.2024

Zutaten

500 g Champignons	1 große Zwiebel
1 Bio-Zitrone	Salz
Pfeffer	4 Kaninchenkeulen (à ca. 250 g)
100 ml trockener Weißwein	125 g Crème double
1 Bund Estragon (ca. 50 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Champignons putzen, evtl. waschen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen.
2. Die Hälfte der Pilze und Zwiebelwürfel in den Römertopf geben, mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Zitronenschale würzen. Kaninchenkeulen salzen, pfeffern und darauflegen. Übrige Pilze und Zwiebelwürfel darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und restlicher Zitronenschale würzen.
3. Zitronensaft und Wein zugießen. Crème double darauf verteilen. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 75 Min. garen. Estragon waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Nach 1 Std. Deckel abnehmen und Estragon unterheben. Offen fertig garen. Dazu passen Baguette oder Bandnudeln.