

Rezept

Kaninchen in Rieslingsauce mit Aprikosen-Krapfen

Ein Rezept von Kaninchen in Rieslingsauce mit Aprikosen-Krapfen, am 02.10.2023

Zutaten

1 küchenfertiges Kaninchen (1½ kg), in Stücke geteilt	Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Mehl	1 EL Öl
½ l trockener Weißwein (Riesling)	2 Knoblauchzehen
5 Stängel Petersilie	¼ l Fleischbrühe
6 Möhren	3 Zweige frischer Thymian
Zucker	300 g Zuckerschoten
3-4 Eier (Größe M)	150 g Mehl
8-24 getrocknete ungeschwefelte Aprikosen (je nach Größe)	75 g geriebener Hartkäse
Butter	Fett zum Frittieren
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Das Kaninchen kurz abspülen und trockentupfen. Rundum salzen und pfeffern. In einer Schmorpfanne Öl und 1 EL Butter erhitzen. Kaninchen in Mehl wenden und ringsum bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Knoblauch schälen und ganz zugeben. Mit ¼ l Wein ablöschen, offen etwa 10 Min. kochen lassen. Kräuter waschen, Petersilienblätter abzupfen (anderweitig verwenden), Stängel mit Thymian binden (Step 1), in die Pfanne legen und den restlichen Wein und die Brühe angießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Min. schmoren.
2. Währenddessen für das Gemüse die Möhren schälen und in streichholzfeine Streifen schneiden. Die Zuckerschoten waschen. Reichlich Wasser aufkochen lassen, salzen und das Gemüse darin 5 Min. brühen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Für die Krapfen ¼ l Wasser mit 65 g Butter und 1 Prise Salz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und das Mehl hineinschütten. Topf auf den Herd stellen und die Masse unter Rühren zu einem Kloß abbrennen (Step 2). Vom Herd nehmen, 1 Ei und den Käse untermischen. Etwas abkühlen lassen, einzeln die restlichen Eier einarbeiten, bis der Teig glänzt.
4. Die Aprikosen je nach Größe eventuell halbieren oder vierteln. Mit einem Esslöffel gut walnussgroße Stücke Teig abstechen, 1 Aprikose fest darauf drücken, den Teig darum herum hüllen (Step 3). Backofen auf 60° vorwärmen.

5. In einem breiten Topf oder in der Fritteuse Fett auf etwa 170° erhitzen, die Krapfen darin portionsweise auf beiden Seiten in etwa 5 Min. hellbraun backen. Nicht zu viele auf einmal backen. Fertige Krapfen auf Küchenpapier entfetten und im Ofen warm halten.
-
6. Die Kaninchensauce abschmecken, Kräuterbündel und Knoblauch entfernen. Das Gemüse in heißer Butter mit 1 guten Prise Zucker schwenken. Gemüse, Kaninchen, Krapfen und Sauce auf Tellern anrichten.