

Rezept

Kaninchen in Senfsauce

Ein Rezept von Kaninchen in Senfsauce, am 03.06.2025

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Kaninchen (etwa 1 1/2 kg, vom Händler in 12-14 Stücke teilen lassen) | Salz |
| 100 g Dijon-Senf | Pfeffer |
| 2 Schalotten | 300 g kernlose blaue Weintrauben |
| 6 Zweige Thymian | 2 Knoblauchzehen |
| 1/4 l trockener Rotwein | 2 EL Butter |
| 150 g Crème fraîche | 75 g durchwachsener Räucherspeck (in dünnen Scheiben) |
| | 1/2 TL Zucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Einen scharfen Blick auf die Kaninchenstücke werfen. Wer Knochensplitter entdeckt, wischt sie mit einem feuchten Tuch vom Fleisch ab. Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen und ganz dünn mit Senf einstreichen.
2. Die Trauben waschen und halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Thymian waschen und trockenschütteln, Blättchen von den Zweigen abstreifen.
3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: 160 Grad Umluft). Die Butter in einem Schmortopf erhitzen. Die Kaninchenstücke darin portionsweise bei mittlerer Hitze anbraten und wieder herausnehmen. Schalotten, Knoblauch und Thymian kurz andünsten, Trauben untermischen und mit Wein ablöschen. Die Kaninchenstücke wieder einlegen und mit den Speckscheiben abdecken. Den Topf in den Ofen (Mitte) schieben und das Fleisch etwa 45 Minuten braten.
4. Dann den Topf aus dem Ofen holen, Speckscheiben abheben und eventuell später mit servieren. Kaninchenstücke aus der Sauce heben und im abgeschalteten Ofen warm halten. Sauce auf dem Herd aufkochen, Crème fraîche und restlichen Senf mit dem Schneebesen unterschlagen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über die Kaninchenstücke gießen. Sofort servieren. Dazu gibt's Baguette und Blattsalat.