

Rezept

Kaninchengeschnetzeltes

Ein Rezept von Kaninchengeschnetzeltes, am 26.04.2024

Zutaten

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen
600 g Kaninchenfleisch	Salz
Pfeffer	2 EL Olivenöl
1 EL Estragonsenf	400 ml Gemüsefond
200 g Sahne	1 Päckchen TK-Provence-Kräuter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Fleisch in feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
-
2. Das Geschnetzelte in heißem Öl goldbraun anbraten. Das Schalotten-Knoblauch-Gemisch und den Senf zufügen und 3 Min. dünsten. Mit dem Fond und der Sahne aufgießen und 10 Min. köcheln lassen. Mit den Kräutern würzen.