

Rezept

Kaninchengeschnetzeltes

Ein Rezept von Kaninchengeschnetzeltes, am 18.12.2025

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.