

Rezept

Kaninchenkeulen in Schokoladensauce

Ein Rezept von Kaninchenkeulen in Schokoladensauce, am 20.03.2023

Zutaten

6 Kaninchenkeulen	Salz
weißer Pfeffer	2 EL Butterschmalz
1/2 l Rotwein	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 rote Chilischoten
100 g dunkle Kuvertüre	1 l Wildfond
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	10 weiße Pfefferkörner
2 Nelken	1/2 Stange Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Kaninchenkeulen salzen und pfeffern. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, darin die Kaninchenkeulen von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
2. Mit Rotwein ablöschen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Rotwein um zwei Drittel eingekocht ist.
3. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Chilischoten waschen und entkernen. Die Kuvertüre fein reiben und beiseite stellen.
4. Den Wildfond in den Topf mit den Kaninchenkeulen gießen. Zwiebelstreifen, Chilischoten, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Zimt dazugeben. Die Keulen zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 1 Std. 30 Min. schmoren, bis sie weich sind.
5. Die Keulen aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Rest durch ein Sieb passieren, dabei den Fond in einem Topf auffangen und bei mittlerer Hitze auf 400 ml einkochen lassen. Die Kuvertüre einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Rahmpolenta.