

Rezept

# Kaninchenragout

Ein Rezept von Kaninchenragout, am 28.03.2025

## Zutaten

<b>1 kg</b> Kaninchenteile (evtl. TK und aufgetaut)	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Öl
<b>1 EL</b> Butter	3-4 EL Mehl
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>350 ml</b> Weißwein
je 1 TL getrockneter Majoran und Thymian	<b>150 ml</b> Hühnerbrühe (Instant)
<b>200 g</b> Sahne	Muskatnuss, frisch gerieben
<b>1 EL</b> feine Schnittlauchröllchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

## Zubereitung

1. Kaninchenteile kalt abspülen und trocken tupfen, salzen und pfeffern. Öl und Butter im Schmortopf erhitzen. Kaninchenstücke in Mehl wenden und bei mittlerer Hitze rundum in ca. 10 Min. hellbraun anbraten. Die ungeschälten Knoblauchzehen zugeben. Die Hälfte des Weins angießen und offen ca. 10 Min. einkochen lassen. Die Kräuter zugeben, übrigen Wein und Brühe angießen, bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 45 Min. schmoren lassen.
2. Backofen auf 70° (Umluft 60°) vorheizen. Kaninchenstücke auf einer Platte warm stellen. Sahne zur Sauce gießen, bei starker Hitze ca. 5 Min. einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, über das Fleisch gießen und mit Schnittlauch bestreuen.