

Rezept

Kaninchenrücken mit Estragon

Ein Rezept von Kaninchenrücken mit Estragon, am 26.04.2024

Zutaten

80 g durchwachsener Speck	2 Bund Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl	125 ml Gemüsebrühe
4 mittelgroße Tomaten	8 Kaninchenrückenstücke à 80 g
Salz	Pfeffer
Mehl zum Bestäuben	3 TL Estragonenf
200 g Sahne	2 Zweige frischer Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Den Speck sehr fein würfeln. Die Zwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Speck in 1 EL Öl auslassen. Zwiebeln und Brühe dazugeben, etwa 5-8 Min. dünsten. Die Tomaten überbrühen, häuten, würfeln, zu den Zwiebeln geben und 5 Min. dünsten.
2. Das Fleisch salzen, pfeffern und in Mehl wälzen. In dem restlichen Olivenöl 3 Min. goldbraun braten. Senf und Sahne zufügen und etwa 3-5 Min. dickflüssig einköcheln lassen, dabei das Fleisch einmal wenden.
3. Kaninchenrücken aus der Pfanne heben. Das Tomaten-Zwiebelgemüse mit der Senf-Sahne mischen. Mit dem Fleisch und den Estragonblättchen anrichten.