

## Rezept

# Kaninchenrücken mit Estragon

Ein Rezept von Kaninchenrücken mit Estragon, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>80 g</b> durchwachsener Speck	<b>2 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>125 ml</b> Gemüsebrühe
<b>4</b> mittelgroße Tomaten	<b>8</b> Kaninchenrückenstücke à 80 g
Salz	Pfeffer
Mehl zum Bestäuben	<b>3 TL</b> Estragonsenf
<b>200 g</b> Sahne	<b>2 Zweige</b> 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.