

Rezept

Sauerampfer-Cidre-Kaninchen

Ein Rezept von Sauerampfer-Cidre-Kaninchen, am 23.04.2024

Zutaten

150 g durchwachsener geräucherter Speck	1 Gemüsezwiebel
3 Knoblauchzehen	2 EL Butterschmalz
1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 2 kg, vom Metzger in 8 Stücke teilen lassen)	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
250 ml Cidre (herb)	200 ml Gemüsebrühe
150 g Sauerampfer	200 g Crème fraîche
1 TL Mehl	frisch geriebene Muskatnuss
Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1225 kcal

Zubereitung

1. Den Speck fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Knoblauch hacken, die Zwiebel in Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und die Kaninchenteile darin rundherum goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speck, Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit Cidre und Brühe ablöschen und alles geschlossen ca. 1 Std. bei mittlerer Hitze schmoren lassen.
2. Den Sauerampfer waschen, abtrocknen, putzen und fein hacken. Kaninchenteile aus dem Bräter nehmen und auf eine Platte legen. Crème fraîche und Mehl glatt verrühren. Crème fraîche-Mischung zum Bratensatz geben und ca. 5 Min. mitköcheln lassen. Bräter vom Herd nehmen. Sauerampfer einrühren und alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken. Kaninchenteile wieder zugeben und in der heißen Sauce erhitzen. Dazu schmeckt knuspriges Baguette und grüner Salat.