AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Winter	Frankreich

KANINCHEN MIT ROSMARIN



Rezept: Elfie Casty. Mit einer Prise Leidenschaft. Klosters 1987 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Fleisch des Jungkaninchens, ein bis sechs Monate altes Hauskaninchen, ist besonders zart und leicht verdaulich. Kräftiger wird das Gericht mit einem Wildkaninchen oder Feldhasen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Kaninchenfleisch, 8 Teile	1 EL	Öl zum Braten
1	Karotte, kleine	1 EL	Butter
1	Lauchstängel, klein	1 Zw	Rosmarin
1	Sellerie, klein	0.5 dl	Weisswein
1	Schalotte	1 dl	Bouillon
1	Tomate	4 EL	Rahm
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Rüebli, Lauch und Sellerie in feine Würfelchen (Brunoise) schneiden. Auch die enthäutete Tomate in kleine Würfel schneiden.
2. Kaninchenfleisch würzen. In einem Brattopf Fleisch in einer Butter-Öl-Mischung bei mittlerer Hitze allseitig goldbraun braten. Schalotte, Gemüse, Tomate sowie den Rosmarinzweig zufügen und mitbraten. Hie und da wenden.
3. Mit Weisswein ablöschen, mit Bouillon auffüllen und zudeckt auf kleinem Feuer während 25-30 Min. köcheln lassen. Eine zu hohe Temperatur würde das Fleisch austrocknen.
4. Fleisch warmstellen. Rosmarinzweig rausnehmen. Rahm in den Topf geben, bei grosser Hitze zu einer sämigen Sauce einkochen.
5. Sauce über das Fleisch geben. Servieren.