AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	80 Min.	ganzjährig	Frankreich

GESCHMORTES KANINCHEN MIT PILZEN



Rezept: Gunther Lambert, Eckart Witzigmann. Gunther Lambert Verlag - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die drei Arbeitsgänge - anbraten, im Ofen und dann im Schmortopf garen - machen aus dem einstigen Armeleute-Essen einen Festschmaus. Kaninchenfleisch ist sehr gesund und cholesterinarm.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

1.8 kg	Kaninchen, zerteilt	100 g	Karotten, Würfel
50 g	Butter	60 g	Sellerie, Würfel
1 TL	Tomatenmark	1 Zw	Rosmarin
2 Zehe	Knoblauch, ganz	200 g	Champignons
2 Bl	Lorbeer	300 g	Pfifferlinge
1 l	Geflügelfond	1 Bd	Glattblättrige Petersilie
150 g	Kleine Schalotten, geschält		Salz
			Weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kaninchen in Keulen, Schulter und zwei Rückenteile zerlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in 1/2 der Butter im Schmortopf kurz anbraten.
2. Kaninchenstücke mit Tomatenmark fein bestreichen. Im Bräter mit Schalotten, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Rosmarin und Lorbeer im Ofen bei 190° C 20 Min. garen.
3. Bratensatz im Schmortopf mit der Hälfte des Geflügelfonds auflösen, aufrühren und das Kaninchen 30 Min. im geschlossenen Schmortopf garen. Fleisch und die Schalotten herausnehmen, den restlichen Geflügelfond zugiessen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Sauce, das Kaninchen, die Schalotten wieder in den Schmortopf geben. Weitere 10 Min. einkochen lassen.
4. Pilze rüsten, in mittelgrosse Stücke schneiden und separat mit dem Rest der Butter sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und grob gehackte Petersilie einstreuen. Pilze über das geschmorte Kaninchen geben und servieren.