

# Herzhaftes Sonntagskaninchen

Fleisch-Gerichte » Kaninchen

## Zutaten (4 Personen)

- » 2kg Kaninchenteile
- » Salz & Pfeffer
- » 3EL Öl
- » 3 Stiele Majoran
- » 2-3 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 1/4l trockener Weißwein
- » 250ml Instant-Klare-Brühe
- » 2 gr. Bunde Suppengrün
- » 500g Kartoffel(n)
- » 150g Saure Sahne
- » 1EL Mehl
- » grober Pfeffer
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kaninchen mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin kräftig anbraten. Majoran und Lorbeerblätter zufügen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren.

2. In der Zwischenzeit das Suppengrün putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Vorbereitetes Gemüse und Kartoffeln nach ca. 30min Schmorzeit zum Kaninchen geben und mitgaren.

3. Saure Sahne mit Mehl mischen, in den Fond geben und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchen, Gemüse und Kartoffeln in einer Schüssel anrichten. Mit grobem Pfeffer bestreuen und mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 900kcal/E92g/F43g/KH27g

angelegt am: 04.09.2002

Rezept-Nr: 109

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke