Kaninchen mit Dijon-Senfsoße

Fleisch-Gerichte » Kaninchen

Zutaten (4 Personen)

» 1,8 kg Kaninchenteile
» Salz & Pfeffer
» 2-3 EL Dijon-Senf
» 250g Schalotte(n)
» 2-3 Knoblauchzehe(n)
» 400g Champignons
» 1-2 Stiele Rosmarin
» 2 EL Öl
» 3 TL Instant-Klare-Brühe
» 600g Möhre(n)
» 2-3 EL Crème fraîche
» 1-2 EL heller Soßenbinder
» 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Warte-Zeit
61-120min

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

Vorbereitung

- Fleisch waschen, trockentupfen
- Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Senf bestreichen

- Schalotten schälen, halbieren
- Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden
- Pilze putzen
- Rosmarin waschen
- Möhren schälen in Stücke schneiden
- Petersilie hacken

Fertigstellung

- Fleisch in Öl rundherum anbraten, herausnehmen
- Schalotten, Knoblauch und Pilze im Fett anbraten
- ¾l Wasser angießen, Brühe einrühren
- Fleisch und Rosmarin zufügen
- zugedeckt ca 60min schmoren
- nach 30min Möhren zufügen
- nach Ende der Garzeit Fleisch und Rosmarin herausnehmen
- Crème fraîche einrühren, aufkochen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- mit 1EL Senf binden
- Fleisch in die Soße geben
- weitere 15min köcheln lassen
- mit Petersilie bestreuen

Tipp

- dazu passen Röstkartoffeln

Nährwerte: 650kcal/E72g/F32g/KH15g pro Portion

angelegt am: 15.09.2008 Rezept-Nr: 2288

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