

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