

Geschmorte Kaninchenkeule

in Rosmarinjus mit Schneebällchen

Zutaten (4 Personen)

- › 4 frische Kaninchenkeulen
- › 1/4 l Rotwein (Barolo)
- › 1/4 l Rinderbrühe
- › ca. 200 g in große Würfel geschnittenes Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Stangenlauch)
- › Olivenöl
- › Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- › 1 großer Rosmarinzweig
- › 2 Knoblauchzehen
- › etwas eiskalte Butter zum Abbinden der Sauce

Zubereitung

Kaninchenkeulen waschen, trockenreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl ringsherum goldbraun anbraten.

Herausnehmen und das Wurzelgemüse (Lauch etwas später dazugeben) und Knoblauch ebenfalls goldbraun anrösten. Das Ganze mit Wein und Brühe aufgießen, die Keulen wieder dazugeben und ca. 30 Minuten mit dem Rosmarinzweig zugedeckt schmoren lassen.

Danach die gegarten Keulen herausnehmen, warm stellen und den Fond einköcheln lassen. Eventuell etwas nachwürzen und die passierte Sauce mit etwas gut gekühlter Butter abbinden.
(Gut gekühlte Butterflocken in die Sauce zart einrühren).

*Dazu empfehlen wir hausgemachte Nudeln,
Gratin Kartoffeln oder Schneebällchen.*