



Kaninchenschenkel nach Grossmutterart

Die Zubereitung nach Grossmutterart ist halt einfach so ein gängiges Cliché und bedeutet vielleicht einfach nur, dass ein Gericht mit Zutaten, die immer verfügbar sind zubereitet wird: Rübeli, Sellerie, Lauch, Zwiebel und Knoblauch. Zusammen geschmort geben sie immer eine gute Saucengrundlage, die auch zu einem Kaninchenschenkel gut passt.

Zutaten

- 1 Kaninchenschenkel
- 1Tl Dijon-Senf
- 120g Gemüse
(Ruebli, Sellerie, Lauch)
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1dl kräftiger Rotwein
- 1dl Hühnerbouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
- 2Tl Mehl
- Bratbutter

Zubereitung

Kaninchenschenkel ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich ringsum salzen, pfeffern und mit Senf einreiben.

Gemüse knapp 1cm gross würfeln. Zwiebel und Knoblauch grob hacken.

Kaninchenschenkel in reichlich Bratbutter ringsum kurz und heiss anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Temperatur zurückstellen. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch ca. 3-4

Minuten anrösten. Mit Mehl bestäuben, gut vermischen und weitere 2 Minuten rösten. Rotwein dazugießen, Lorbeerblatt und Rosmarinzweig zugeben. Kurz aufkochen und die Bouillon dazugießen. Kaninchenschenkel in die Sauce legen, Deckel leicht schräg auflegen, damit etwas Dampf entweichen kann. 40 Minuten ganz leicht köchelnd schmoren.





