



Kaninchenschenkel an Speckrahmsauce mit Zwiebeln

Zartes Kaninchenfleisch in einer würzigen Sauce mit Speck und Weisswein geschmort, das verspricht eine anregende Geschmackskombination. Dazu Salbei, der gut mit hellem Fleisch harmonisiert, kleine Zwiebelchen, die in der Sauce mitgeschmort werden und Sauerrahm, der die Sauce geschmeidig macht.

Zu diesen delikaten Kaninchenschenkeln passt ein sämiger Risotto ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

2 Kaninchenschenkel à ca. 180g
60g Bratspeck
4 sehr kleine Zwiebeln
1El getrocknete Salbeiblätter
1dl weisser Portwein
1dl Weisswein
30g Sauerrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kaninchenschenkel ringsum salzen und pfeffern. Speck zu breiten Streifen schneiden. Zwiebeln schälen.

Kaninchenschenkel ringsum anbraten. Gegen Schluss Speck und Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Mit Portwein ablöschen, Salbei zwischen den Fingern zerbröseln und zugeben. Portwein etwas einkochen lassen. Weisswein dazugießen, Sauce leicht salzen. Kaninchenschenkel zugedeckt 40 Minuten leicht köcheln lassen, dabei die Schenkel nach 20 Minuten wenden.

Schenkel aus der Sauce nehmen, Sauce aufkochen und kurz kochen lassen, den Sauerrahm zugeben und gut verrühren. 2-3 Minuten kochen lassen. Herdplatte ausschalten, die Kaninchenschenkel wieder zugeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.





