



Ragoût vom Kaninchenrücken mit Austernseitlingen und weissem Portwein

Der in Stücke geschnittene Rücken des Kaninchens ist bestens für ein Ragoût geeignet. Das Fleisch wird zusammen mit grob geschnittenen Zwiebel und Rüebli angebraten und der Bratensatz mit dem eher dezenten weissen Portwein abglöscht. Danach wird das Fleisch bei kleiner Temperatur in Hühnerbouillon geschmort. Frischer Rosmarin, etwas Knoblauch, Paprika und Lorbeer kommen als Würze dazu. Abgerundet wird die Sauce mit Sauerrahm und einem weiteren Schuss weissem Portwein. Die Austernseitling werden separat angebraten und erst zum Schluss zum Ragoût gegeben.

Die Rückenstücke vom Kaninchen werden leicht etwas trocken , darum ist es empfehlenswert, sie als Ragoût mit viel Sauce zuzubereiten.

Zutaten (2 Portionen)

3 Stücke vom Kaninchenrücken, ca. 450g
200g Austernseitlinge
2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Rüebli
2 Lorbeerblätter
2 Zweige frischer Rosmarin
1dl weisser Portwein
2-3dl Hühnerbouillon
1/2Tl Paprika süß
1/2Tl Maizena
50g Sauerrahm
Pfeffer, Kräutersalz
Bratbutter

Zubereitung

Rüebli schälen und in knapp 1cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln längs zu den Schalen in vier Stücke schneiden.

Kaninchenstücke zusammen mit dem Rüebli und den Zwiebeln in Bratbutter anbraten (ca. 5-7 Minuten). In einen Schmortopf geben.

Bratensatz mit 5cl Portwein ablöschen, aufrühren und über das Fleisch giessen. Hühnerbouillon zugeben, das Fleisch sollte zu etwa dreivierteln mit Flüssigkeit bedeckt sein. Lorbeerblätter, klein gewürfelter Knoblauch, Lorbeerblätter und Paprika zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Wenn das Ragoût bald gar ist Austernseitlinge rüsten: Die dicken Stiele grosszügig wegschneiden, diese bleiben auch beim Kochen zäh. Pilze von Hand in Stücke zupfen und in Bratbutter ca. 4-5 Minuten anbraten, dabei mit Kräutersalz würzen und ein paar mal wenden.

Nach einer Stunde Fleisch aus der Sauce nehmen. Lorbeerblätter und die Rosmarinstengel herausfischen. Die Rosmarinnadeln sind weich und müssen nicht entfernt werden. Maizena in kaltem Wasser auflösen und in die etwas stärker köchelnde Sauce einrühren. Ca. 10 Minuten leicht einkochen lassen. Sauerrahm zugeben und gut verrühren. Pilze zugeben und mit einem guten Schuss Portwein abschmecken. Fleisch wieder zugeben und weitere 15 Minuten sanft köcheln lassen.







Sauce etwas einkochen lassen



