

Bioleks: Kaninchen in Estragon-Sauce

 happy-mahlzeit.com/rezepte/bioleks-kaninchen-in-estragon-sauce/

Zutaten:

- 4 Kaninchenkeulen à 200g
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 - 2 Zweige frischer Estragon, notfalls getrockneter
- 50g Butter
- 3/8 Liter Weißwein
- 1/4 Becher Sahne
- nach Belieben etwas Cognac
- 1 EL Pflanzenöl zum Braten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen waschen und mit Küchentuch gut trocknen. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Frischen Estragon waschen, trocknen und etwa 2 - 3 EL Blätter abzupfen.

In einem Bräter die Butter mit dem Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Kaninchenkeulen salzen. Die Zwiebelwürfel etwas zur Seite schieben und die Kaninchenkeulen im Bräter rundum anbraten. Den Wein angießen und die Hälfte der Estragonblätter dazugeben. Geschlossen bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten schmoren lassen.

Die Keulen aus dem Bräter heben. Die Sahne und den restlichen Estragon zur Braten-Sauce geben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Nach Belieben noch kurz vor dem Servieren einen guten Schuß Cognac dazugießen. Sollte die Sauce vom Wein etwas säuerlich schmecken, eine Prise Zucker zufügen.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 17.10.1997

Prominenter Gast: Otto Schenk