

Geschmorte Kaninchenkeule

Zutaten:

4 Kaninchenkeulen
2 Möhren
½ Sellerie
3 Zwiebeln
200ml Balsamicoessig
100ml Weißwein
Salz
10g Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
Wasser oder Fond
Gewürz- oder Teebeutel
Rapsöl

So wird's gemacht:

Kaninchenkeulen in Öl dunkel anbraten und mit Salz würzen. Das geschnittene Gemüse hinzu geben und mit anbraten. Mit Balsamicoessig ablöschen und solange kochen lassen bis der Essig keine Säure mehr besitzt und leicht süßlich schmeckt.

Dies nun alles mit Weißwein ablöschen.

Wasser hinzu geben bis die Kaninchenkeulen leicht bedeckt sind.

10g Wacholderbeeren und 2 Lorbeerblätter in einem Gewürzbeutel oder in einem Teebeutel hinzufügen. Nach Bedarf noch ein mal nachsalzen und die Kaninchenkeulen 2 Stunden bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren den Gewürzbeutel heraus nehmen und die Sauce mit Stärke andicken.

Den Weißwein kann man auch je nach Geschmack weg lassen.

Wir wünschen einen Guten Appetit!



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24

