

Kaninchenkeulen mit Schalotten

Zutaten:

4 Kaninchenkeulen (ca. 1 kg)
600g Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
400ml Kaninchen- oder Kalbsfond
3 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer

So wird's gemacht:

Kaninchenkeule abbrausen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.
Öl in einem Schmortopf auf der Herdplatte erhitzen und die Keulen beidseitig gut anbraten.

Währenddessen die Schalotten (oder kleine Zwiebeln) schälen und längs vierteln.
Knoblauch schälen, Thymianblättchen abzupfen. Die Schalotten und den gepressten Knoblauch zu den Keulen geben und kurz mit schmoren. Danach die Brühe zusammen mit den Thymianblättchen hinzufügen.

Die Keulen benötigen im geschlossenen Topf ca. 120 Minuten.
Dazu passt frisches Baguette.

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

