

Kaninchen in Sherry-Sahne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1,5 kg Kaninchen, 2 mittelgroße Zwiebeln, 150 gr durchwachsener Speck, 250 gr Champignons, 2 kleines Glas Sherry (medium), 0,125 l Sahne, 2 dl Weinbrand, 1 Esslöffel Thymian, 1 Teelöffel Majoran, 1 Bund Petersilie, 2 Esslöffel Öl, Salz und Pfeffer, 0,375 l Würfelbrühe.

Die Vorbereitungen:

Das Kaninchen waschen, trockentupfen und in Portionsstücke teilen. Die Zwiebeln fein hacken, den Speck würfeln. Majoran und Thymian im Mörser fein zerstoßen.

Die Champignons putzen (große vierteln, kleine halbieren), Petersilie waschen und hacken.

Die Zubereitung:

Die Speckwürfel ohne Fett in einem großen Schmortopf auslassen, das Öl zugeben und erhitzen. Die Kaninchenteile kräftig anbraten. Die Zwiebeln zufügen und goldbraun werden lassen, salzen und pfeffern. Mit dem Sherry und der Würfelbrühe ablöschen, die Gewürze zufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 40-50 Minuten schmoren.

Anschließend die Kaninchenteile herausnehmen und warm stellen.

Die Champignons mit der Sahne in die Sauce geben und kurz ziehen lassen. Die Sauce mit Weinbrand abschmecken, dann das Fleisch wieder in die Sauce geben und nochmals erwärmen. Den Topf vom Feuer nehmen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Beilage: Salzkartoffeln und Salat.