

Kaninchen an Rahmsauce

4-Personen

Zutaten:

- 1 - Kaninchen in Stücke geteilt
- 1 - Zitrone, unbehandelt
- 4 - dl Geflügel- oder Rindsbouillon
- 1 - Zwiebel
- 2 - Knoblauchzehen
- 2 - dl Crème fraîche
- 3 - EL Bratbutter
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zitrone heiss waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
Das Kaninchenfleisch mit dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale einreiben.
Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt eine Stunde einwirken lassen.

Den Backofen auf 200-Grad aufheizen.
Bratbutter in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenstücke darin rundherum braun anbraten.
Mit der Bouillon ablöschen.
Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke teilen. In den Bräter geben.

Die Hälfte der Crème fraîche in den Bräter geben und umrühren.

Nun den Bräter in den Backofen stellen und zugedeckt 1-Stunde schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit die Kaninchenstücke wenden. Wenn nötig zusätzliche Bouillon begeben.

Das fertige Fleisch aus dem Bräter nehmen und im offenen Backofen warm stellen.
Die restliche Crème fraîche in die Sauce geben – abschmecken und sofort servieren.