Kaninchenkeulen im Speckmantel

Mit diesem leckeren Rezept für Kaninchenkeulen im Speckmantel werden Sie nicht nur zur Weihnachtszeit Pluspunkte bei Gourmets und Familie sammeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

4 Stk.	Kaninchenkeulen
100 g	Butter
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Estragon
1 EL	Petersilie
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
20 Scheiben	Speck

Für die Senfsauce

450 ml	Schlagobers
3 EL	Senf

Zubereitung

1. Für die **Kaninchenkeulen im Speckmantel** zuerst den Backofen auf 220°C vorheizen. Danach die Kaninchenkeulen entbeinen. Hierzu mit einem scharfen Ausbeinmesser einen Tunnel um den Knochen herum schneiden und dann den Knochen vorsichtig auslösen.

2. Nun Salz, Pfeffer, Knoblauch und Estragon zusammen mit Butter und der Zitronenschale gut zu einer einheitlichen Paste vermischen. Die Kaninchenkeulen jetzt mit der Gewürzpaste füllen und anschließend jede Keule sorgfältig mit dem Speck so umwickeln, dass sich die Speckstreifen an der Unterseite wieder treffen.

3. In einem Bräter nebeneinander legen und in den Backofen stellen. Nach etwa 15 - 18 Minuten, wenn der Speck knusprig ist, den Bräter aus dem Ofen nehmen mit Alufolie abdecken und für weitere 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

4. Während die Kaninchenkeulen ruhen, die Sauce vorbereiten. Dazu den Schlagobers zusammen mit dem Senf, etwas Salz und schwarzen Pfeffer in einen Topf geben, gut miteinander verrühren und kurz zum Kochen bringen. Die Sauce dann auf niedriger Stufe weiterköcheln lassen, bis sich die gewünschte festere Konsistenz einstellt.

5. Zum Servieren drei Scheiben von der gefüllten Seite der Keulen abschneiden und neben der restlichen Keule auf einem Teller anrichten. Ein paar Löffel der Soße neben oder auf den Keulen verteilen.

Tipp

Als Beilage zu dem Kaninchenkeulen im Speckmantel eignen sich Salzkartoffeln mit grünem Bohnen. Für die Kaninchenkeulen sollten ausschließlich Zuchtkaninchen verwendet werden, da sich bei ihnen das Fleisch leichter vom Knochen lösen lässt und nicht faserig ist.