Gebratenes Kaninchen in Senfsauce

Das Rezept für besondere Anlässe: Das gebratene Kaninchen in Senfsauce schmort im Ofen langsam dahin und wird dabei schön zart.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,4 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

1 kg	Kaninchenfleisch (von der Keule)
6 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Senf
200 ml	Kalbsfond (oder Hühnerbrühe)
250 ml	Wasser (heißes)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Eiertomaten
2 EL	Petersilie
1 EL	Salbei

Zubereitung

1. Für das gebratene Kaninchen in Senfsauce zunächst etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Keulen hineingeben und von allen Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen und zur Seite stellen. Die Pfanne noch nicht reinigen, sie wird später noch gebraucht.

2. Den Knoblauch schälen und pressen. Die Zwiebel pellen und in schmale Ringe schneiden. Ein wenig Olivenöl in einen großen Bräter geben und auf dem Herd erhitzen. Die Zwiebeln bei mittlerer Temperatur für etwa 5 Minuten weich garen, ohne anzubräunen. Anschließend Knoblauch zufügen und weitere 5 Minuten dünsten. Zuletzt die Kaninchenkeulen in den

Bräter legen.

3. Die Pfanne wieder auf dem Herd platzieren und den Senf darin anrösten. Mit dem heißen Wasser und der Brühe ablöschen, kurz kochen lassen, bis sich der Bratensatz vom Pfannenboden löst. Anschließend den Pfanneninhalt in den Bräter füllen. Das Gericht mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Herd auf 100 Grad vorheizen.

4. Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und in Viertel schneiden, diese im Bräter verteilen. Die Kräuter waschen, putzen und hacken, ebenfalls in den Bräter geben. Lorbeerblatt zufügen. Alles vorsichtig verrühren und die Sauce mit einem Schöpflöffel großzügig über den Keulen verteilen. Auf dem Herd einmal aufkochen lassen.

5. Den Bräter mit dem Deckel schließen und in den Ofen schieben. Rund zwei Stunden lang schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Vor dem Servieren die Sauce bei Bedarf binden.

Tipp

Zum gebratenen Kaninchen in Senfsauce schmecken viele Beilagen, zum Beispiel Pasta, gedünstetes Gemüse oder Reis.