

# Kaninchen in Senfsauce

Das Kaninchen in Senfsauce ist ein delikates Rezept. Das Fleisch schmeckt wunderbar zart und fein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

1 Stk.	Kaninchen (ca. 2 kg)
100 g	<a href="#">Speck</a>
100 g	<a href="#">Zwiebel</a>
250 ml	Weißwein
3 EL	Dijon Senf
1 EL	Weißweinessig
125 g	Crème fraîche
	Oregano
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 EL	frische Kräuter (fein gehackt)
	Olivenöl

## Zubereitung

1. Als erstes das **Kaninchen** waschen, abtrocknen und in Stücke tranchieren, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln schälen und zerhacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und den Speck anbraten. Das Kaninchen hinzugeben und von allen scharf Seiten anbraten. Zwiebel zugeben, glasig dünsten, mit Wein ablöschen und bei geringer Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen.
3. In einer kleinen Schüssel, Senf, Essig und Crème fraîche verrühren, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.
4. Das Kaninchen aus dem Topf nehmen und die Senfmischung unter Rühren zugeben, einige

Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

5. Die frischen Kräuter untermengen, Kaninchen wieder zugeben und einige Minuten ziehen lassen.

## **Tipp**

Zum Kaninchen frisches Baguette reichen.