Kaninchen mit Pilze und Polenta

Mit dem Rezept für Kaninchen mit Pilze und Polenta lässt sich den Gästen ein ganz besonderes Schmankerl bieten. Wildliebhaber lieben es!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,9 h

Zutaten

1 Stk.	Kaninchen
30 g	Steinpilze (getrocknet)
3 EL	Olivenöl
	Mehl (zum Bestäuben)
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauch
200 g	Champignons (in Scheiben geschnitten)
200 ml	Rotwein
250 ml	Rinderbrühe
1 EL	Petersilie (gehackt)
1 EL	Thymian (gehackt)
1 EL	Mehl
1 EL	Butter (Butter mit 1 EL. Mehl mischen)
30 g	Butter
250 g	Polenta
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Kaninchen mit Pilze und Polenta** als Erstes Wasser zum Kochen bringen und die Pilze in eine Schüssel geben. Die Pilze danach mit dem kochenden Wasser übergießen und

für etwa zwanzig Minuten einweichen lassen.

2. Als Nächstes das Kaninchen mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden. Dann Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Anschließend Mehl in einen flachen Teller geben. Die Kaninchenstücken dann in dem Mehl wenden, sodass alle Stücke komplett bedeckt sind. Dann Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das überschüssige Mehl nun von den Stückchen abklopfen und die Stücke in die heiße Pfanne geben und anbraten, bis sie gleichmäßig gebräunt sind. Das Kaninchen nun aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Als Nächstes die Zwiebeln in die Pfanne geben und weich kochen lassen. Anschließend den Knoblauch zugeben und für eine weitere Minute kochen lassen.

3. Nun die Flüssigkeit der Pilze durch ein Sieb gießen und aufbewahren. Die Pilze danach grob hacken, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kochen, bis sie weich sind.

4. Danach das Kaninchen zurück in die Pfanne geben und mit dem Wein aufgießen. Alles köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat.

5. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Petersilie dann zusammen mit dem Thymian und der Pilzflüssigkeit in die Pfanne geben. Anschließend mit Rinderbrühe auffüllen, bis alle Kaninchenstücke bedeckt sind. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und Alles zum Kochen bringen.

6. Die Hitze nun reduzieren und weiterköcheln lassen, bis das Kaninchen schön zart ist. Währenddessen Mehl mit Butter in einer Schüssel gut vermischen. Dann die Polenta nach Packungsbeilage zubereiten und anschließend die Butter einrühren. Wenn das Kaninchen weich ist, die Fleischstücke auf einen Teller übertragen und die Mehl-Buttermischung in die restliche Sauce einrühren, um diese zu verdicken. Die Sauce für etwa zwei Minuten weiterköcheln lassen und mit den Gewürzen abschmecken.

7. Die Polenta nun auf die Teller übertragen, die Fleischstücke danebenlegen und diese dann mit der Sauce übergießen. Sofort servieren.

Tipp

Für das Kaninchen mit Pilze und Polenta lassen sich auch andere frische Pilze verwenden. Wer Pilzsammler ist, kann auch gerne die selbst gepflückten Pilze die zur Wahl stehen, in die Sauce einkochen. Preiselbeeren schmecken zu dem Gericht auch besonders gut.