

## Kaninchen mit Sahne-Wein-Sauce

Dass Wildgerichte gar nicht schwer zuzubereiten sind, beweist das Rezept für Kaninchen mit Sahne-Wein-Sauce. Auch für Anfänger kein Problem!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 11,0 h

**Gesamtzeit:** 12,5 h



### Zutaten

1 kg	Kaninchen
3 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
500 ml	Weißwein
400 g	Sauerrahm
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	frische Kräuter
Nach Belieben	Öl (zum Braten)

### Zubereitung

1. Für Kaninchen mit Sahne-Wein-Sauce zunächst die Kaninchenteile von den Häutchen befreien. Dann Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Mit dem Kaninchen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mit Weißwein übergießen und zugedeckt und mit einem Gewicht beschwert mehrere Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen. Am nächsten Tag das Gewicht entfernen, kräftig durchrühren und weitere 2-3 Stunden ziehen lassen.
3. Dann den Backofen auf 200°C vorheizen. Kräuter nach Wahl waschen, trocken schleudern und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kaninchenteile aus der Marinade heben und im heißen Öl rundherum anbraten.
4. In eine große Auflaufform legen. Zwiebeln aus der Marinade im gleichen Öl andünsten und ebenfalls in die Auflaufform geben. Saurerrahm mit der restlichen Marinade verrühren und

über das Fleisch gießen.

5. Mit den Kräutern bestreuen. Alles gut vermischen und ggf. noch einmal salzen und pfeffern. Die Auflaufform mit Alufolie dicht verschließen und dann im Ofen ca. 60 Minuten schmoren lassen. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

## **Tipp**

Zum Kaninchen mit Sahne-Wein-Sauce schmeckt Kartoffelpüree.