



Kaninchen in Sahnesoße

4-6 Portionen

1 Kaninchen (ca. 2000g)
125 g fetter geräucherter Speck
400 ml Sahne
500 g rosa Champignons
1 EL Mehl
30 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Kaninchen zerteilen und kräftig salzen
Champignons putzen und blättrig schneiden
Speck fein würfeln

Speck in einem großen, flachen Bräter (die Kaninchenteile müssen unbedingt nebeneinander Platz finden) erhitzen und die Kaninchenteile darin scharf anbraten. Pfeffern, etwas Wasser angießen und bei 170° gut 45 Min. in den Ofen geben. Champignons währenddessen im Butterschmalz dünsten, salzen und pfeffern. Kaninchenteile aus dem Bräter nehmen, die Sahne zugeben, alles aufkochen, das Mehl mit etwas Wasser verschütteln und die Soße damit binden. Kaninchenteile zurück in den Bräter und alles bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Zum Schluss die gedünsteten Pilze zugeben.

Dazu Salzkartoffeln und Apfelkompott.

Getränk: trockener Spätburgunder Weißherbst oder Bier.