



## Kaninchenragout mit Kräutern und Senf

4 Portionen

1 Kaninchen (ca. 1,5 kg)  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
5 Knoblauchzehen  
ein paar Zweige Thymian [½ EL getrockneten]  
1 Zweig Rosmarin [½ EL getrockneten]  
1 Handvoll Oregano [½ EL getrockneten]  
2 Bund glatte Petersilie  
3 Schalotten  
500 ml trockener Weißwein  
2 EL (körniger) Senf  
2 EL Butterschmalz  
6 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Kaninchen zerteilen( Keulen, Vorderläufe, Rückenstück, Bruststück)  
das Bruststück halbieren und die Hälften flachdrücken (Rippen brechen)  
den Rücken auslösen  
Frühlingszwiebeln fein schneiden  
Knoblauchzehen pellen, Keim entfernen und sehr fein würfeln  
von den Kräutern die Steile entfernen und die Blätter fein hacken  
Schalotten pellen und sehr fein würfeln

Kaninchenteile in einem Bräter im Butterschmalz kräftig anbraten und dabei salzen. Die Rückenfilets herausnehmen und beiseite stellen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch zugeben und mit anrösten. Zum Schluss pfeffern und das Olivenöl zugeben. Mit dem Wein ablöschen und die Kräuter, die Schalotten und den Senf zugeben. Ca. 75 Min. schmoren. Nach 60 Min. die Rückenstücke zufügen und evtl. auch etwas Wasser, so dass genügend Soße entsteht. Kaninchenteile herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen, klein schneiden und wieder in den Bräter geben. Mit Salz Pfeffer und Senf abschmecken, kurz aufkochen und mit in Wasser verrührter Speisestärke binden.

Beilage: glasierte Möhren und Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln.

Getränk: trockener Weißwein oder Rosé.