

# Kaninchen mit Senfsauce

## Lapin à la moutarde



### Zutaten für 2 Personen:

2 Kaninchenschenkel oder ein Kaninchenrücken in vier Teilen  
1 Gemüsezwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 mittlere Karotten  
1/2 Stange Lauch (optional)  
125 g Champignons (optional)  
2 TL Dijon-Senf  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
100 ml Weißwein  
75 ml Hühnerbrühe  
40 ml Sahne  
2-4 EL Reibekäse

1. Kaninchenteile sorgfältig waschen und trocknen. Reichlich mit Salz und Pfeffer einreiben.  
2. Gemüse putzen und klein schneiden.  
3. Backofen auf 200° vorheizen.  
4. Kaninchenteile in einer backofengeeigneten Pfanne resch anbraten, beiseite stellen und kräftig auf beiden Seiten mit Dijon-Senf einstreichen.  
5. Gemüse mit Ausnahme der Champignons anbraten und dann mit Weißwein und Hühnerbrühe ablöschen. Weißwein vor der Zugabe der Hühnerbrühe etwas einköcheln lassen.

Die Flüssigkeit sollte in der Pfanne nicht zu hoch sein.

6. Kaninchenteile einlegen und alles insgesamt 45 Minuten auf der mittleren Leiste offen schmoren.  
7. Öfter begießen. Nach der Hälfte der Zeit etwas Sahne zugießen.  
8. In den letzten 15 Minuten die geputzten und gewürfelten Champignons zugeben und - wenn vorhanden - etwas Reibekäse einstreuen.  
9. Die Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer sowie Dijon-Senf abschmecken.

### Hinweise:

Eventuell noch mit etwas Kräutern der Provence oder Oregano würzen.

Beilagenvorschlag: Bandnudeln oder Pellkartoffeln.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.01.2024