

Kaninchen in Weißweinsauce

Lapin au vin blanc



Zutaten für 6 Personen:

1 mittelgroßes Kaninchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
1 Gemüsezwiebel
1 Stück Lauch
2 Karotten
350 g Champignons
24 schwarze Oliven
(vorzugsweise trocken eingelegt)
300-350 ml trockener Weißwein
100 ml sehr kräftige Hühnerbrühe
(2 TL Brühpulver)

1. Kaninchen beim Händler in 12 Teile teilen lassen. Kaninchenteile kräftig salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne portionsweise in Olivenöl resch anbraten. In einen Bräter geben.
2. Backofen auf 180° vorheizen.
3. Gemüse mit Ausnahme der Pilze putzen und grob schneiden. Die grob geschnittenen Knoblauchzehen, Gemüsezwiebel, Lauch und Karotten in der Pfanne Farbe annehmen lassen. Mit 300-350 ml Weißwein ablöschen und dann die Flüssigkeit mit dem angebratenen Gemüse und den Kanin-

chenteilen in dem Bräter verteilen. Die schwarzen Oliven ebenfalls in den Bräter geben.

4. Bei 180° ca. 60 Minuten mit offenem Deckel schmoren, zwischendurch wenden und begießen.

5. Nach der Stunde auf 160° herunterschalten, die geputzten und geviertelten oder in grobe Scheiben geschnittenen Pilze zugeben und für eine weitere halbe Stunde braten, dabei noch etwa 100 ml sehr kräftige Hühnerbrühe verteilen.

6. Das Kaninchen kann dann bei 120° bis zu einer weiteren Stunde im Ofen bleiben.

Hinweise:

Beilage: Kleine Thymian-Kartoffeln oder Rosmarinkartoffeln (siehe Foto).

Am 2. Tag aufgewärmt schmeckt das Kaninchen immer noch genauso gut. Dieses Rezept ist eines der besten aus Saint-Tropez. Ursprünglich ist es von einem Traiteur und wurde über die Jahre hinweg von uns optimiert.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 130 min, Hauptspeisen, Partygerichte, Fleisch, Kaninchen, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 12.01.2024