

# Kaninchenkeulen im Schmortopf



## Zutaten für zwei Personen:

4 Kaninchenkeulen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Dijon-Senf  
2 EL Olivenöl  
1 Gemüsezwiebel  
1 größere Karotte  
1 Scheibe Sellerie oder 125 g Champignons  
1 EL Tomatenmark  
150 ml Weißwein  
100 ml kräftige Hühnerbrühe  
8 schwarze Oliven (z.B. Dittman Facon grecque, trocken eingelegt)

1. Kaninchenkeulen kurz waschen und sorgfältig mit Küchentüchern trocknen. Gut salzen, pfeffern und in einer großen beschichteten Pfanne in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, dann in einen Schmortopf geben und mit Dijon-Senf bestreichen.

2. Gemüsezwiebel schälen und quer in drei dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben sternförmig nochmals in größere Abschnitte teilen. Die Abschnitte nur teilweise separieren.

3. Karotte schälen, längs vierteln, in dickere Scheiben schneiden. Eine 1 cm dicke Scheibe Sellerie abschnei-

den und in gleichmäßige Würfel schneiden.

4. Wurzelgemüse und Tomatenmark in der Pfanne anbraten. Beiseite stellen. Bratensatz mit Weißwein loskochen, einköcheln lassen. Hühnerbrühe zugeben und aufkochen lassen, in den Topf gießen.

5. Im Schmortopf alles kurz aufkochen lassen und dann bei sehr kleiner Hitze und geschlossenem Deckel 90 Minuten simmern lassen. Nach 20 Minuten das Wurzelgemüse zugeben. Zwischendurch nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist.

## Hinweise:

Das Gemüse, insbesondere die Zwiebelabschnitte, werden bei dieser Zubereitungsart auf den Punkt weichgeschmort. Die Sauce wird sämig.

Alternativ zum Sellerie kann man - ca. 15 Minuten vor Schluss - Pilze in dickeren Scheiben zugeben.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023