

Kaninchenkeulen geschmort

Caritas-Altenheim Bruder Balthasar Werner, Dietfurt

Zutaten

4	Kaninchenkeulen
2 EL	Mehl zum Wenden
4 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
3	Zwiebeln
50 g	geräucherter durchwachsener Speck
5	Gewürznelken, 2 - 3 Lorbeerblätter
1 TL	bunte Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren
¼ l	Rotwein
½ l	Wild- oder Geflügelfond
4 EL	Weißweinessig
1 - 2 EL	dunkler Soßenbinder
4 EL	Preiselbeeren (Glas)

Zubereitung

Kaninchenkeulen waschen, trocken tupfen und anschließend im Mehl wenden. Öl in einem Bräter erhitzen. Kaninchenkeulen darin unter Wenden ca. 10 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Zwiebeln hacken, Suppengrün putzen, in kleine Stücke schneiden, Speck würfeln, im Bratfett auslassen, Suppengrün und Zwiebeln darin glasig dünsten, Nelken, Lorbeer, zerstoßene, bunte Pfefferkörner, Wacholder zufügen, mit Rotwein, Fond und Essig ablöschen. Kaninchenkeulen zufügen und im zugedeckten Bräter ca. 50 Min. schmoren lassen.

Kaninchenkeulen erneut beiseite legen. Soße mit Soßenbinder andicken, Preiselbeeren einrühren und nochmals abschmecken.

Backzeit

50 Min.: Ober-/Unterhitze: 200°C, Umluft: 175°C, Gasherd: Stufe 3

Servieren

Geschmorte Kaninchenkeulen mit Kartoffelknödel oder Spätzle servieren.