



Kaninchen mit Senfsoße (französische Art)

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 Kaninchen
- 500 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Crème fraîche
- 4 EL Senf (Dijon)
- 1 EL grob gekörnter Senf
- 60 ml Öl (Erdnussöl)
- 1 Zweig Thymian (frisch)
- Salz und Pfeffer
(frisch gemahlen)



Zubereitung:

Das Kaninchen waschen, trocken tupfen und portionieren. Den Thymian waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Mit Senf und drei Esslöffel Erdnussöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch großzügig damit bestreichen, abdecken und ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Fleisch im restlichen Erdnussöl in einem Bräter von allen Seiten anbraten. Anschließend in den heißen Ofen geben und 20 Minuten schmoren lassen. Mit der Hühnerbrühe ablöschen und weitere 30 Minuten garen.

Das Kaninchen bis zum Servieren abgedeckt warm stellen. Den Bratensatz mit ein wenig Wasser ablösen, aufkochen und Crème fraîche einrühren. Alles aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann die Soße noch mit etwas Mehl andicken.

Guten Appetit!

