

## Kaninchenkeule in Senf-Weißwein-Sauce

Kategorie: Geflügel

Rezept Nr.: 569

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Kaninchenkeulen	4 Stück		
Weißwein	0,2 Liter	trocken	
Sahne	0,2 Liter		
Schalotte	2 Stück		
Dijon-Senf	1 TL		
Salz/Pfeffer	0		
Butter	100 Gramm	weißer Pfeffer	
Geflügelbrühe	0,1 Liter	optional	

### Zubereitung

1. Die Kaninchenkeulen mit weißem Pfeffer bestäuben und in der Butter von allen Seiten leicht bräunen, dann leicht salzen, herausnehmen und warmstellen.
2. In der Bratbutter die Schalotten anlaufen lassen, den Wein evtl. etwas Geflügelbrühe zugießen und stark einkochen. Die Sauce wird schöner, glatter, wenn man sie dann durch ein Sieb passiert, um die Schalotten zu entfernen. Die Schalotten dabei gut ausdrücken.
3. Dann die Keulen wieder in den Topf geben, die Sauce, die Sahne und evtl. etwas Geflügelfond zugeben und ca. 15 Minuten im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze fertigkochen. Dabei die Keulen zwei-/dreimal wenden. Sie sollen durch sein, aber noch saftig.
4. Die Sauce sollte nicht zu dünnflüssig sein, deshalb, wenn nötig, die Keulen kurz herausnehmen und die Sauce etwas einkochen. Topf vom Feuer nehmen und den Senf einrühren (nicht mehr aufkochen, sonst flockt er aus). Abschmecken und mit Eier-Bandnudeln (oder den italienischen Varianten wie Tagliatelle; Fettuccine; Pappardelle) servieren.



Notizen

---