

Kaninchen im Schmortopf

Lapin en cocotte



Zutaten für vier Personen:

1 kleines ganzes Kaninchen in 8 Teilen oder entsprechende Menge Kaninchenteile

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl

4 Schalotten oder 2 kleine Zwiebeln

1/2 Lauch

2 Karotten

150 ml Weißwein

75 ml Gemüsebrühe

125 g Champignons

12 Schwarze Oliven (optional)

1. Kaninchenteile salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. In einen beschichteten Schmortopf geben.

2. Schalotten grob würfeln, 1/2 Lauch längs teilen und in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Karotten schälen, längs teilen und in 1 cm breite Stücke teilen. Gemüse in Olivenöl anbraten und in den Schmortopf geben.

3. Bratensatz mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, etwas einköcheln und dann in den Topf gießen.

4. Zugedeckt etwa 60-90 Minuten bei sehr milder Hitze schmoren.

5. 15 Minuten vor dem Ende die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons zugeben.

6. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Dazu passen zum Beispiel grüne Bandnudeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 115 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023