

Kaninchen mit Sherry

[Conejo al jerez]



Zutaten für 4-6 Personen:

1 ganzes Kaninchen
Salz
3 EL Olivenöl
2-3 EL mittelscharfer Senf
200 ml trockener Weißwein
100 ml Sherry (Medium oder dry)
100 ml Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe
2 Karotten
10 Schalotten
100 g Frühstücksspeck
einige schwarze Oliven
250 g braune Champignons
4 Knoblauchzehen

1. Kaninchen in 12 Stücke teilen. Die Stückchen kräftig salzen und in Olivenöl in einer großen Pfanne in zwei Tranchen anbräunen. Herausnehmen und den Bratensatz mit dem Wein lösen.

2. Die Teile mit Senf bestreichen und in einen größeren Schmortopf geben. Gelösten Bratensatz, Wein, Sherry und Geflügelbrühe zugießen.

3. Schalotten schälen und eventuell teilen. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Frühstücksspeck klein schneiden. Oliven bereitstellen und alles in den Schmortopf geben.

4. Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze ca. 90 min schmoren. Nach ca. 45 min die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons sowie die abgezogenen Knoblauchzehen zugeben.

Hinweise:

Eventuell die Sauce mit kalt angerührter Speisestärke binden.

Als Beilage eignen sich zum Beispiel Spiralnudeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 2 h, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 01.02.2021