

Braten Rezepte

Sauerbraten Vom Kaninchen

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Alkohol, Fleisch, Gemüse, Kaninchen, Soße

150 g	Zwiebeln	1	Liter	Trockener Rotwein
300 g	Möhren	6		Kaninchenkeulen (à 230 g)
120 g	Knollensellerie			Salz
4	Lorbeerblätter			Pfeffer
4	Gewürznelken	4	Essl.	Öl
5	Wacholderbeeren	1	Essl.	Tomatenmark
2 Teel.	Zucker	800 ml		Geflügelfond
1 Essl.	Weißer Pfefferkörner	150 g		Rosinen
60 ml	Rotweinessig	1	Teel.	Speisestärke

1. Zwiebeln pellen, Möhren und Sellerie schälen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie ca. 1 cm groß würfeln und mit den Gewürzen, Essig, 700 ml Rotwein und 1/2 l Wasser in einer großen Schüssel mischen. Die Kaninchenkeulen in die Marinade legen, so dass sie vollständig bedeckt sind und 24 Stunden darin marinieren.

2. Kaninchenkeulen aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Gemüse und Gewürze sehr gut abtropfen lassen. Kaninchenkeulen rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter mit dem Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten und in eine Arbeitsschale legen. Das Gemüse und die Gewürze im Bräter bei mittlerer Hitze in 5-10 Minuten goldbraun anbraten. Tomatenmark zugeben, mit dem restlichen Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit dem Geflügelfond und 300 ml der Marinade auffüllen und aufkochen lassen. Die Kaninchenkeulen wieder in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 1 Stunde, 10 Minuten garen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

3. Kaninchenkeulen aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Backofen warm halten. Sauce durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Rosinen in die Sauce geben. Die Sauce um ein Drittel einkochen lassen, eventuell mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Die Kaninchenkeulen wieder in die Sauce legen und beispielsweise mit Serviettenknödeln servieren. Dazu passt Möhrengemüse mit Kerbel.