

# Braten Rezepte

## Kaninchen Rollbraten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, Kaninchen, Gemüse

---

|      |                                        |        |                           |
|------|----------------------------------------|--------|---------------------------|
| 1    | Kaninchenrollbraten                    | 2      | Zwiebeln                  |
|      | Salz                                   | 250 ml | Weißwein                  |
|      | Pfeffer                                | 375 ml | Gemüsebrühe               |
| 1    | Teel. Zitronenschale, gerieben         | 2      | Essl. Orangengelee        |
| 2    | Essl. Senf, mittelscharf               | 1      | Zitrone, Saft davon       |
| 1    | Essl. Majoran                          | 1      | Teel. Grüne Pfefferkörner |
| 3    | Essl. Butterschmalz                    | 1      | Bd. Petersilie            |
| 50 g | Speck, durchwachsen und<br>-geräuchert | 200 g  | Pilze                     |
|      |                                        | 250 ml | Crème fraîche             |

---

Den Kaninchenrollbraten mit Salz, Pfeffer, der Zitronenschale, dem Senf und dem Majoran kräftig einreiben. Das Butterschmalz in einem Topf kräftig erhitzen und den in feine Würfel geschnittenen Speck darin auslassen. Das Fleisch hinein geben und von allen Seiten darin anbraten.

Die Zwiebeln schälen in feine Streifen schneiden, zum Fleisch geben und kurz mit braten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Orangengelee und den Zitronensaft unterrühren und das Ganze 60 bis 70 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch den Rollbraten einmal umdrehen.

Anschließend Crème fraîche, die grünen Pfefferkörner und die geputzten und klein geschnittenen Pilze dazugeben und noch weitere 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Danach nochmals abschmecken, die Soße etwas anbinden, anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.