

Omas Rezeptesammlung

Kaninchen In Bärlauchsauce

Gattung: Bärlauch, Fleisch, Kaninchen, Wildkräuter

100 ml	Weißwein,	-halbiert),
1/2 Liter	Fleischbrühe,	5 schwarze Pfefferkörner,
1	Kaninchen (in Stücken),	Salz
1	Zwiebel (geschält und	

Für die Sauce:

2 Essl. Mehl,	200 ml Saucenrahm,
2 Essl. Butter,	Salz,
50 g Bärlauch (in feinen	etwas Zitronensaft
-Streifen),	

Weißwein und die Hälfte der Fleischbrühe aufkochen. Die Kaninchenstücke zusammen mit Zwiebeln und Pfefferkörnern hineingeben und auf kleinem Feuer köcheln lassen bis das Fleisch weich ist (ca. 1 Stunde).

Die Fleischstücke herausnehmen und warm stellen.

Für die Sauce den Bratensaft absieben und zusammen mit der restlichen Fleischbrühe wieder auf das Feuer setzen.

Die Butter mit dem Mehl gut vermischen (Mehlbutter), in die Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen.

Den Bärlauch und den Saucenrahm darunter ziehen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Fleischstücke in der Sauce nochmals heiß werden lassen und servieren.