

Das Beste!

Kaninchenragout



Zutaten

150g	durchwachsener Speck
1,5 kg	Kaninchen zerlegt
6	Schalotten
2	Knoblauch
1	Rüebli
1/4	Knollensellerie
1 Stange	Lauch
250 g	getrocknete Zwetschgen
2	Thymianzweige
1	Lavendelzweig
1	Lorbeerblatt
4	Wachholderbeeren
2	Nelken
1 TL	Salz
1/2 TL	schwarzer Pfeffer
5 dl	Rotwein
2,5 dl	Gemüsebouillon
1/8 l	Rotweinessig
2 EL	Mehl
3 EL	Johannisbeergelee
1 EL	Zucker
2 EL	Tomatenpüree
1 dl	Rahm

Zubereitung

- Den Speck in Streifen schneiden und in einem grossen Topf auslassen.
- Das Kaninchenfleisch darin rundum anbraten.
- Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden, zum Fleisch geben und andünsten
- Die Karotten und den Sellerie schälen und in Stifte schneiden.
- Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- Das Gemüse und die Zwetschgen (Aprikosen) zum Ragout geben und 20 min mitdünsten.
- Die Kräuter waschen und mit den Gewürzen zum Fleisch geben.
- Mit Rotwein, Gemüsebouillon und Rotweinessig ablöschen.
- Das Ragout 70 min bei geringer Hitze schmoren lassen.
- Mit Mehl bestäuben und mit Johannisbeergelee, Zucker, Salz, Pfeffer und mit Tomatenmark abschmecken.
- Zum Schluss den Rahm unterrühren und mit Polenta, Spätzli oder Salzkartoffeln servieren.

En Guete!

wünscht www.wyland-haas.ch