

Kaninchenkeule

Und so geht's:

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Kaninchenkeulen in Stücke schneiden und großzügig mit Senf einstreichen.

Die Butter schmelzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kaninchenkeulen in einen Bräter legen, mit der flüssigen Butter übergießen, für 15 Minuten in den Backofen schieben.

Den Bräter für die Hälfte der Garzeit verschlossen halten, um ein Austrocknen des Fleisches zu verhindern. Den Deckel vom Topf nehmen, das Fleisch häufig mit Bratensud begießen und zu Ende garen.

Den Bratenfond einkochen lassen, mit Creme Fraiche binden, so dass eine sämige Sauce entsteht. Das Gericht sehr heiß auftragen.

Bei diesem Rezept weder mit Senf noch mit Butter sparen. Das Fleisch soll zart sein und pikant schmecken.

Zutaten für 4 Personen:

4 Kaninchenkeulen

4 Eßl. scharfer Senf

80 g Butter

Salz und Pfeffer

200g Creme Fraiche

