

Kaninchen nach Lyoner Rezept

4 Personen / Vorbereitung 30 Min. / Zubereitung ca. 50 Min.

Zutaten: 1 Kaninchen zerlegt oder 4 Kaninchenschenkel 1 Tomate 150 g Dörrfleisch
1 Teebeutel mit frischem Thymian, Lorbeerblatt und etwas Petersilie füllen 2 Knoblauchzehen
zerkleinert 4 Schalotten 200 g frische Champignons geviertelt 150 g Butter 1
Glas Weißwein Salz und Pfeffer

Das Kaninchen zerlegen. Die Tomate blanchieren, enthäuten und zur Seite legen. Das Dörrfleisch in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die Butter in einem Bratentopf zum Schmelzen bringen. Sobald sich Schaum bildet die Kaninchenteile anbraten und anschließend die Schalotten und Dörrfleischwürfel hinzufügen und anbraten. Die Tomate in kleine Stücke zerteilen und mit dem zerkleinerten Knoblauch hinzufügen. Das Ganze bei niedriger Temperatur (ca. 70° C) offen 25 Minuten köcheln lassen. Die Champignons putzen und in einer separaten Pfanne anbraten und anschließend in den Bratentopf geben und weitere 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss mit dem Weißwein ablöschen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 7-8 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Servieren Sie dazu Kartoffelbrei oder Nudeln.