

Kaninchen in Rotwein-Kräuter-Sauce mit Pilzen und Klößen



Kaninchen, Klöße, Sauce mit Pilzen

Einmal etwas Ausgefallenes. Kaninchen hatte ich bisher noch nicht zubereitet. Aber geschmort gelingt es hervorragend, besser als jeder Rinder- oder Schweinebraten. Und man kann sich ein leckeres Sößchen überlegen, das kräftig genug ist, den Wildgeschmack des Kaninchens hervorzuheben.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 ganzes Kaninchen, ca. 1,1 kg
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 getrocknete Tomaten
- eine Portion Steinpilze
- eine Portion Pfifferlinge
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Thymian

- 6 große, frische Salbeiblätter
 - 3 Wacholderbeeren
 - 6 Pimentkörner
 - 1 Nelke
 - 1 kleines Stück Sternanis
 - 3 Lorbeerblätter
 - 1 gehäufte TL Tomatenmark
 - $\frac{1}{2}$ l trockener Rotwein
 - 250 ml Geflügelfond
 - 1 TL Aceto balsamico di Modena
 - Salz
 - Pfeffer
 - Olivenöl
-
- 6 Pilzklöße

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.
30 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln achteln und Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Getrocknete Tomaten quer in Streifen schneiden. Steinpilze in grobe Stücke schneiden. Kaninchen unter fließend kaltem Wasser abwaschen. Mit einem Hackmesser in 7–8 Teile zerteilen. Die Stücke jeweils auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.



Kaninchen, Gemüse und Pilze mit Kräutern und Gewürzen im Bräter

In einem Bräter Olivenöl erhitzen und die Kaninchenteile darin auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und Zwiebeln, Knoblauch und Pilze darin anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und auch mit anbraten. Dann die getrockneten Tomatenstreifen hinzugeben. Das Gemüse und die Pilze etwas braten lassen. Die Kaninchenteile auf Gemüse und Pilze verteilen und alles mit dem Rotwein ablöschen. Dann Geflügelfond und Balsamicoessig hinzugeben. Die frischen Kräuter dazugeben und die Gewürze im Ganzen. Den Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft erhitzen und den Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 60 Minuten hineinschieben.

Danach die Kaninchenteile herausheben und warmstellen.

Möglichst die frischen Kräuter – der Salbei kann in der Sauce bleiben – und die Gewürze wieder herausnehmen. Sauce in einen kleinen Topf geben, erhitzen und für einen kräftigeren Geschmack 15 Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen die Klöße nach Anleitung zubereiten.

Kaninchenteile auf zwei Tellern anrichten, jeweils 3 Klöße dazugeben und von der köstlichen Sauce mit Gemüse und Pilzen darüber verteilen.