

# Kaninchen-Keulen mit Lebkuchen-Soße, Schmorkohl

**Für zwei Personen**

**Für die Kaninchenkeulen:**

2 kl. Kaninchenkeulen      Öl      Salz, Pfeffer

**Für die Lebkuchensauce:**

50 g geräuch. Speck      100 g Saucenlebkuchen      10 g Rosinen

150 ml Malzbier      250 ml Gemüsefond      Salz

**Für den Schmorkohl:**

200 g Weißkohl      20 ml Weißweinessig      15 g Zucker

5 g Salz      Pfeffer

**Für die Pommes carrées:**

300 g festk. Kartoffeln      Pflanzenöl      Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Kaninchenkeulen parieren, salzen, pfeffern und in Öl in einer Pfanne scharf anbraten. Im Ofen für 10-15 Minuten garen bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

**Für die Lebkuchensauce:**

Gemüsefond mit Speck in einem Topf aufkochen und so den Speck im Fond auslassen. Dann Speck herausnehmen. Lebkuchen schneiden und in Malzbier auflösen, ggf. durch ein Sieb passieren. Lebkuchen-Malzbier-Mischung in einem Topf mit so viel Gemüsefond erhitzen, bis die gewünschte sämige Konsistenz erreicht ist. Hälfte der Rosinen hinzugeben und mit Salz abschmecken.

**Für den Schmorkohl:**

100 ml Wasser, Essig, Salz und Zucker mit etwas Pfeffer in einem Topf verrühren und langsam erhitzen. Kohl in feine Streifen schneiden und zu dem Sud in den Topf geben. 15 Minuten köcheln lassen bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Kurz vorher die restlichen Rosinen (s.o.) unterrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer nochmals abschmecken.

**Für die Pommes carrées:**

Kartoffeln schälen und in 1x1x1 cm große Würfel schneiden. In einer Fritteuse oder in einem Topf mit Pflanzenöl doppelt frittieren. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz würzen.

Felix Oltrogge am 19. Dezember 2023