

Kaninchen mit Erdnüssen

Für 2 Personen

2 Scheiben Toastbrot	60 g Erdnüsse	2 Kaninchenkeulen (250 g)
3 EL Erdnussbutter	2 Zwiebeln	Salz
3 EL Butterschmalz	1 EL Honig	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	20 ml Sherry	350 ml Hühnerbrühe
600 g Schwarzwurzeln	Pfeffer	

Toastbrot im Cutter fein zerbröseln, die Erdnüsse aus der Schale pellen und hacken. Den unteren Knochen aus den beiden Kaninchenkeulen auslösen. Brotbrösel mit 1 EL Erdnussbutter und der Hälfte der gehackten Erdnüsse mischen und diese Masse in die ausgelösten Keulen füllen. Mit einem Zahnstocher verschließen. Zwiebeln schälen, davon eine in feine Ringe, die andere in feine Würfel schneiden. Die Keulen mit Salz würzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Butterschmalz goldbraun von allen Seiten anbraten, die Zwiebelringe zugeben und mit anbraten. 1 EL Honig, Lorbeerblatt und Thymian zufügen und mit Sherry ablöschen. Ca. 200 ml Brühe angießen und zugedeckt ca. 20 Minuten die Keulen schmoren. Die Schwarzwurzeln schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden und diese längs halbieren. Die Schwarzwurzeln mit den Zwiebelwürfeln in einem breiten Topf mit 1 EL Butter anbraten, soviel Gemüsebrühe zugeben, dass die Schwarzwurzeln zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind und ca. 10 Minuten zugedeckt dünsten. Die Kaninchenkeulen aus dem Schmorfond nehmen. Lorbeerblatt und Thymian herausnehmen. 2 EL Erdnussbutter in die Soße geben und alles fein pürieren. Nach Belieben passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchenkeulen mit den Schwarzwurzeln anrichten, die Soße angießen und mit restlichen gehackten Erdnüssen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 2. Dezember