

## Geschmorte Kaninchen-Keule mit Sommer-Beeren

### Für 2 Personen

2 Kaninchenkeulen	100 g rote Johannisbeeren	100 g schwarze Johannisbeeren
100 g Himbeeren	100 g Stachelbeeren	2 Scheiben Toastbrot
1 Schalotte	2 EL Butter	Salz, Zucker
1-2 TL scharfer Senf	1 Ei	4 Zweige Thymian
2 TL grüne Pfefferkörner	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz	250 ml Hühnerbrühe	1 Stange Lauch
Küchengarn		

Bei den Kaninchenkeulen den oberen Keulenknochen so herausnehmen, dass das Fleisch möglichst unverletzt bleibt. Beeren putzen. Toastbrot fein reiben oder cuttern. Schalotte schälen und fein schneiden, in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Ca. 30 g Beeren und geriebenes Toastbrot zugeben, mit Salz, Zucker und Senf abschmecken. Das Ei verquirlen und soviel davon unter die Masse mischen bis diese schön feucht und klebrig ist, einige Thymianblätter und grüne Pfefferkörner zugeben. Den Hohlraum in der Keule, der durch das Auslösen des Knochens entstanden ist, ebenfalls würzen mit Senf bestreichen und mit der Beeren-Toastbrot-Masse füllen, mit Küchengarn zubinden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Keulen in einem Schmortopf mit 2 EL Butterschmalz anbraten. Zwiebelringe, angeprügelte Knoblauchzehe und Thymian zugeben und mitbraten. Dann mit Hühnerbrühe ablöschen und ca. 20 Minuten zugedeckt weich schmoren. Immer mal wieder die Keulen wenden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter weich dünsten, mit Salz und Zucker abschmecken. Die Keulen herausnehmen und im Backofen (bei ca. 50 Grad) warm stellen. Von den restlichen Beeren einige für die Dekoration zur Seite legen. Den Rest zum Schmorfond geben, kurz köcheln lassen damit die Beeren weich werden, ohne pürrieren durch ein Sieb drücken, mit Salz und Zucker abschmecken. 1 TL kalte Butter unter die Soße montieren. In die fertige Soße die restlichen Beeren und einige grüne Pfefferkörner geben. Die Kaninchenkeulen aufschneiden, mit Thymianblätter bestreuen und mit Lauch und Soße servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 30. Juni 2009