

## Kaninchen-Braten

Kaninchenkeulen	Zwiebeln, Lauch, Sellerie	Gemüsebrühe
Weißwein	Gewürze nach Belieben	Orangen-Abrieb

Die Kaninchenkeulen in einer Pfanne oder einem größeren Topf ringsherum anbraten und anschließend in einen Bräter geben. Das gewürfelte Gemüse dazugeben und das Ganze bei 140 Grad Umluft etwa 45 bis 60 Minuten im Rohr schmoren lassen.

Die entstandene Bratenflüssigkeit mit Weißwein und Brühe ablöschen und das Gemüse pürieren. Dadurch wird die Soße schön sämig. Verfeinert wird das Ganze mit Kräutern: mediterran mit Thymian, bayerisch-heimatlich wird's mit Schnittlauch und Petersilie.

Als Beilage passt sehr gut ein Selleriepüree, Kartoffelgratin oder auch Kohlrabi.

Alexander Herrmann am 12. November 2021