

Samstagsrezept von René Heinersdorff, Theater an der Kö
2. Februar 2008



Kaninchen in Senfsauce

Zutaten

1	Kaninchen
2	mittelgroße Zwiebeln
	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer
200 ml	Weißwein
2	frische Thymianzweige (evtl. mehr)
6	verschiedene Senfsorten

Zubereitung

Das Kaninchen waschen, mit Küchentuch trocknen und dann in Pflanzenöl gemischt mit verschiedenen Senfsorten über Nacht einlegen. Das Kaninchen muss mit Öl bedeckt sein.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einem Bräter das Öl erhitzen. Die Kaninchen salzen und pfeffern, rundum im heißen Öl scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, die Zwiebeln zugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, die gewaschenen Thymianzweige zugeben.

Zugedeckt etwa eine Stunde bei etwa 180 Grad im Backofen schmoren lassen, bis das Fleisch gar ist. Zwischendurch nachsehen, ob etwas Flüssigkeit (Wasser und Wein) nachgegossen werden muss.

Wenn das Fleisch ganz weich ist, die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze im offenen Topf etwas einkochen lassen. Den Senf in die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen gebackene Kartoffeln oder Sellerie-Kartoffelpüree.

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!