Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KANINCHEN MIT ROTWEIN UND PFLAUMEN

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 1,5 STUNDEN

In dieser Jahreszeit ist ein schönes Fleisch oder Wild mit trockener Frucht absolut passend. Ein guter Bordeaux ist auch immer willkommen.

Ich habe also ein Rezept von meiner Mutter : „Le lapin aux pruneaux“ mit Wein verfeinert (Sie macht es ohne Wein). Dazu würden auch trockene Feigen oder Aprikose gut passen.

Es war Lecker, ein praktisches Gericht, das man im Voraus vorbereiten kann.

Zutaten:

1 Kaninchen (oder Stücke davon), 1 Flasche Rotwein (Bordeaux), 250 g getrocknete Pflaumen (Pruneaux d’Agen) , 4 Möhren, 2 Schalotten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Thymian, 2 Lorbeerblättern, Nelke, 1 gute EL Kalbsfond, etwas Mehl und Öl, Pfeffer-Salz.

1- Das Fleisch in dem Mehl wickeln und mit Salz-Pfeffer würzen.

2- Das Fleisch in einer heißen Pfanne braten.

3-Die Nelke in der Zwiebel stechen und die Karotten, die Pflaumen und die Schalotten klein schneiden.

4- Das Fleisch mit dem Bordeaux übergießen, ungefähr 1/2 Flasche und dann die klein geschnittene Gemüse dazu. Dann kommen noch die Lorbeerblätter, Thymian, die Zwiebel, und der Fond.

5- Jetzt 1 h 30 Stunden köcheln lassen.

Es ist bereit!

15 Minuten vor Ende der Kochzeit habe ich noch einige Champignons dazu gegeben. Dieses Gericht ist noch leckerer, wenn man es aufwärmt.

Meinem Mann hat es mit einer Bordeaux „Saint Emilion“ gegessen, ich mit Volvic …. jeder seine Flasche …..

Bon appetit

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

---

www.franzoesischkochen.de