

# *Polars Kochstudio 2013*



## *Kaninchen in Wacholderrahmsosse*

*Zutaten für 4 Personen*

*1 küchenfertiges junges Kaninchen(ca.1,2kg)*

*300g Zwieben*

*4 EL Butterschmalz*

*1 EL Wacholderbeeren*

*3 Lorbeerblätter*

*1/4 Liter Rotwein (z.b. Amselkeller)*

*Pfeffer aus der Mühle, Salz*

*2 EL Instandbratensauce*

*150g Crème Fraiche*

*Zubereitung*

*Das Kaninchen waschen, gründlich abtrocknen und in 8 Stücke teilen.*

*Die Zwiebeln schälen und vierteln.*

*In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und die Kaninchenteile darin von allen Seiten anbraten.*

*Dann das Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln im heißen Fett andünsten. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Rotwein dazugeben, die Kaninchenstücke wieder zusetze, mit Pfeffer und Salz würzen und das Ganze zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Std. schmoren.*

*Das Fleisch herausnehmen und warmstellen. In den Schmorsud die Instantsoße einrühren, die Soße einmal aufkochen lassen, dann Creme fraiche einrühren. Die Kaninchenteile anrichten und die Soße getrennt dazu servieren.*

*Dazu passen Kartoffelknödel und Rosenkohl oder Broccoli*

*Sollte das Kaninchen älter sein dann 2 Tage in Buttermilchbeize( ein Glas Rotwein beimischen) einlegen, zudecken und an einem kühlen Ort durchziehen lassen.*

*Guten Appetit und Frohe Ostern!!!!*

*wünscht euer Polar*

