

## KANINCHENRAGOÛT

### ZUTATEN

*Für 4 Personen*

- 1 kg Kaninchen, in Stücke geschnitten
- Bratbutter oder Bratcrème
- Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenpüree
- 6 dl Apfelwein oder alkoholfreier Apfelwein
- 4 Schalotten, geschält, ganz
- 1 Zweiglein Salbei
- 1 Zweiglein Rosmarin
- 1 TL Zitronensaft



### ZUBEREITUNG

- 1 Kaninchen portionenweise in Bratbutter oder Bratcrème ringsum goldbraun anbraten, würzen, herausnehmen.
- 2 Mehl zum Bratsatz geben, rösten. Tomatenpüree zufügen, kurz mitdünsten. Mit Apfelwein ablöschen. Schalotten und Kräuter begeben, unter Rühren aufkochen. Fleisch zufügen.
- 3 Zgedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Zitronensaft zugeben, abschmecken. Sauce evtl. leicht einkochen.  
Dazu passt ein Kartoffelstock