

# Rezept (für 4 Personen)

## Kaninchen à la Jürgen

2 EL <u>Butterschmalz</u>	Im heißen <u>Guß-Bräter</u> auslassen
1 zerteiltes Kaninchen (vgl. Foto unten "Blick in die Küche" <a href="#">Bild 1</a> )	Anbraten im heißem Butterschmalz bei großer Flamme (vgl. Foto unten "Blick in die Küche" <a href="#">Bild 2</a> ).
1 Zwiebel <u>gewürfelt</u>	Während des Anbratens dazu geben
Fleischstücke umdrehen, wenn sie etwas gebräunt sind und die zweite Seite ebenfalls anbraten.	
Schätzungsweise 1 Glas Kalbs- <u>Fond</u> und ½ Fond-Glas (=200 ml) mit Wasser  <i>gewürzt mit:</i>  Salz, Pfeffer  1/2 EL <u>Provencekräuter</u>  1-2 frische Pepperoni ohne Kerne  1 EL <u>Sojasauce</u>  1 gestr. EL Ingwerpulver  3 gestrichene EL getrockneter Kerbel	Alle nebenstehenden Ingredienzien in eine Schüssel geben und mit einem <u>Schneebeesen</u> verrühren.  (vgl. Foto unten "Blick in die Küche" <a href="#">Bild 3</a> )
Nachdem auf beiden Seiten der Kaninchenteile beim Anbraten leichte Bräunung entstanden ist, kommt die Schüssel mit dem Fond und dem Wasser mit den obigen Ingredienzien in den Bräter hinzu. (vgl. Foto unten "Blick in die Küche" <a href="#">Bild 4</a> )	
Suppengemüse: 1-2 Karotten, 1 Stückchen <u>Knollensellerie</u> , 1 kleiner <u>Lauch</u> bzw. 1 Stück von einem großen Lauch (vgl. Foto unten "Blick in die Küche" <a href="#">Bild 3</a> )	geputztes Suppengemüse und die Innereien mit in den Topf geben.
Kaninchen-Innereien z.B. Leber (falls vorhanden) und das Schwanzstück	

Backofen, vorgeheizt 220° Elektrobackofen Stufe 5 Gasbackofen	1 ½ Stunden den Guß-Bräter mit Deckel im Backofen, davon die letzten 15 Minuten ohne Deckel
<b>Herstellen der Soße:</b>	
Kaninchenstücke herausnehmen und Soße durch ein Sieb <u>passieren</u> . Die Soße nun in einem kleinen Topf auf dem Herd etwas andicken mit <u>Mondamin-Soßenbinder</u> . (Soße muß dabei kochen gemäß Soßenbinder-Rezept). 1 Schuß Sahne oder <u>Crème Fraîche</u> hinzugeben sowie 1 <u>geriebene</u> Knoblauchzehe. Evtl. Nachwürzen mit <u>gekörnter Brühe</u> , Salz und/oder <u>Worcester Sauce</u> .	
<b>Während der Soßenzubereitung:</b>	
Die Fleischstücke in ofenfester Servierschale (Jenaer Glas) noch mal in den auf 100° zurückgestellten Backofen geben, damit sie noch etwas überbräunen und warm bleiben bis zum Servieren	
<b>Beilage:</b>	1 Paket (500g ) <u>Breitbandnudeln</u> (ist allerdings etwas überreichlich)