



Kaninchenragoût mit Weissbier, Zwiebel und Kräuterseitlingen

Ein Kaninchenragoût, nicht ganz so deftig wie das Coniglio alla Nonna, aber trotzdem kräftig gewürzt. Statt im Rotwein wird es in Weissbier geschmort und ist den auch von schöner, heller Farbe. Das Rezept könnte der bayrischen oder der tschechisch-slowakischen Küche entstammen. Statt Wurzelgemüse wird reichlich grobgeschnittene Zwiebel mitgeschmort. Dazu Pilze: Kräuterseitlinge, diese behalten ihre feste Konsistenz auch nach längerem Schmoren. Es könnten deutlich mehr sein, als im Rezept angegeben.

Brust-, Rückenstücke und die Vorderläufe des Kaninchens eignen sich gut zum Schmoren. Die Hinterläufe (Schlegel) können natürlich auch mitgeschmort werden, doch schmecken diese besser, wenn sie nicht allzu lange geschmort werden.

Zutaten

750g Kaninchenragoût
Vorderläufe, Rücken- und Bruststücke
100g Kräuterseitlinge
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Marinade

5cl Olivenöl
2El Asbach uralt (Cognac)
1Tl Dijon-Senf
2 Knoblauchzehen
1Tl Thymian getrocknet
1Tl Rosmarin getrocknet
1/2Tl Paprika süß

Zum Schmoren

2 Zwiebeln
3dl Weissbier
2dl kräftige Hühnerbouillon
 Salz und Pfeffer

Fertigstellen

1dl Vollrahm
1El Mehl (20g)
1El Butter (20g)

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermischen. Den Knoblauch vorab fein hacken, die Kräuter zwischen den Fingern zerreiben. Kaninchenstücke üppig mit der Marinade einreiben und abgedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel längs zu den Schalen in breite Spalten schneiden. Kräuterseitlinge in grobe Stücke schneiden.

Marinade von den Fleischstücken abstreifen (so ungefähr), salzen und pfeffern. In Bratbutter etappenweise anbraten und in einen Schmortopf geben. Zum Schluss Zwiebspalten und die Kräuterseitlinge kurz andünsten, Marinade zugeben und 3dl Weissbier dazugiessen. Etwas umrühren um den Bratensatz aufzulösen. Über das Fleisch giessen. Hühnerbouillon dazugiessen. Das Fleisch sollte zu gut drei Vierteln im Schmorfond liegen. Zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.

Eine Suppenkelle des Schmorfonds entnehmen und in eine Schüssel geben.

Mehl und Butter miteinander verkneten, stückenweise mit dem Schwingbesen in den separierten Schmorfond einrühren. Wieder in den Schmortopf geben, Rahm dazugiessen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet und die Sauce bindet.





Zwiebeln im Bier



Mehlbuttermilch



Kaninchenragout mit Mehlbutter und Rahm

