



Stallkaninchen

Zutaten:

- 100 g Speck in Streifen geschnitten
- 1 küchenfertiges Kaninchen
- Salz & Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- ½ l Brühe
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- Mehl zum Andicken der Sauce

Zubereitung:

Das Kaninchen wird mit Speckstreifen gespickt, gesalzen, gepfeffert und in heißem Fett rundum kräftig braun angebraten. Kurz die Zwiebeln mitschmoren, mit Brühe ablöschen. Dann das Fleisch mit der geputzten, gewürfelten Möhre und dem Stück Sellerie schmoren. Nach Beendigung der Bratzeit, nach etwa 60 Minuten, das Kaninchen herausnehmen und Portionsweise zerlegen. Die Sauce mit Mehl andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Rotkohl und Salzkartoffeln servieren.