

# Kaninchenkeulen in Senf-Weißweinsauce mit Estragon



3 Stk. Kaninchenkeulen  
etwas Salz  
1 Stk. Möhre  
1 Stk. Zwiebel gehackt  
1 Stk. Knollensellerie  
2 EL Öl  
etwas fetten Speck  
500 ml Geflügelfond  
150 ml Trockener Weißwein  
2 EL mittelscharfer Senf  
1 EL Estragon  
etwas Pfeffer ( am besten frisch gemahlen)

- 1 Gemüse putzen und würfeln.
- 2 Speck würfeln und die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Öl im Dutch Oven erhitzen, die Speckwürfel darin auslassen und die Keulen von beiden Seiten anbraten. Kaninchenkeulen herausnehmen und warmstellen.
- 4 Gemüse im Bratenfett anschwitzen, Weißwein und Gemüsefond hinzugießen und die Keulen wieder in den in den Dutch Oven legen. Mit Deckel eine Stunde garen.
- 5 1 EL Senf zugeben. 30 Minuten weitergaren.
- 6 Die Keulen aus dem Topf nehmen und das Gemüse mit der Brühe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Den Estragon unterrühren.
- 7 Die Kaninchenkeulen wieder in den Topf geben und noch einmal 30 Minuten in der Sauce ziehen lassen.