

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.