

Kaninchenkeulen mit Pfifferlingssauce



| | |
|-------------|-----------------------------|
| 4 x | Kaninchenkeulen |
| | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 1 Teelöffel | Korianderpulver |
| 1 Teelöffel | geschrotete Wacholderbeeren |
| 1 Esslöffel | Rosmarin |
| 3 Esslöffel | Pflanzenfett |
| 1 x | Zwiebel |
| 2 x | Karotten |
| 1 x | Sellerie |
| 2 Esslöffel | Tomatenmark |
| 4 Esslöffel | Mehl , bei Bedarf 5 |
| 0.5 Liter | Rotwein |
| 0.25 Liter | Gemüse- oder Wildbrühe |
| 2 x | Lorbeerblätter |
| 200 Gramm | frische Pfifferlinge |
| 4 x | Scheiben Frühstücksspeck |

1. Die küchenfertigen Kaninchenkeulen unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer, Korianderpulver, Wacholder und Rosmarin kräftig würzen.
Das Pflanzenfett in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin anbraten. Die Zwiebel, die Karotten und den Sellerie putzen, in feine Würfel schneiden, zum Fleisch geben und mitbraten.
2. Das Tomatenmark unterrühren, mit dem Mehl bestäuben, mit Rotwein und Gemüse- oder Wildbrühe auffüllen. Die Lorbeerblätter in die Sauce legen und im auf 180 bis 220 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 75 bis 90 Minuten garen.
3. Die Kaninchenkeulen nach Garende aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce anschließend durch ein feines Küchensieb passieren und erneut erhitzen.
4. Die Pfifferlinge putzen, je nach Bedarf klein schneiden, in die Sauce geben und sechs bis acht Minuten bei starker Hitze kochen.
5. Den Frühstücksspeck scharf braten.
6. Die Kaninchenkeulen anrichten, mit der Sauce überziehen, mit je einer Scheibe Frühstücksspeck belegen und mit Preiselbeerkompott und Speckbohnen servieren.