

Kaninchenragout aus dem Dutch Oven

Das Kaninchenfleisch vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden, Fett, Silberhaut und Sehnen entfernen. Mit der Knoblauchpresse eine Knoblauchzehe über das Fleisch drücken. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Min. kalt stellen.

Den Rotwein mit Calvados, Wasser und Saucenpulver mischen. Die Pfefferkörner, Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben und einweichen lassen.

Die Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Alles zusammen mit dem Fleisch im Dutch Oven anbraten, bis das Fleisch braun wird.

Währenddessen die Karotten und die Süßkartoffel schälen und in große Stücke schneiden.

Wenn das Fleisch gut angebraten ist, zuerst die Karotten dazugeben und die Saucenmischung durch ein Sieb dazugießen. Den Dutch Oven abdecken und alles ca. 15 Min. kochen lassen. Die Kartoffeln und die Kirschkonfitüre dazugeben und weitere 15 Min. kochen lassen.

Das Gericht heiß servieren.

Dutch Oven sind üblicherweise dazu entwickelt, um auf Kohlen benutzt zu werden. Der Dutch Oven wird dabei direkt auf die Kohlen gestellt, und wenn alle Zutaten zugegeben wurden, wird der Deckel aufgesetzt und auch darauf Kohlen platziert. Der Dutch Oven lässt sich aber auch auf dem Gasherd gut verwenden. Dabei sollte eine konstante Hitze von ca. 200 Grad gewährleistet und der Deckel geschlossen werden.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 2 Portionen:

400 g	Kaninchenfleisch
500 ml	Rotwein
100 ml	Calvados
1 Pck.	Saucenpulver (Bratensaufenpulver)
300 ml	Wasser
2	Zwiebel(n), rot
3	Knoblauchzehe(n)
6	Karotte(n)
1 große	Süßkartoffel(n)
1 TL, gehäuft	Kirschkonfitüre
1 TL, gehäuft	Pfefferkörner, rote
3	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
	Rosmarin, getrocknet

Rezept von: Küchendomse