

Kaninchen-Ragout an Senfsauce

Für 4 Personen

1,2 kg Kaninchenfleisch, kleingeschnitten

Butter zum Anbraten

0,06 kg Senf

0,15 kg Butter

1 ½ dl Wein, weiß

1 ½ Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

¾ dl Cognac, angewärmt

Zubereitung

Kaninchenstücke trocken tupfen, in heisser Bratbutter rundum goldbraun anbraten. Senf, Butter, Weisswein und Lorbeerblatt begeben, würzen, zudecken. 1 Stunde sanft schmoren. Den Cognac über das Fleisch giessen und flambieren (Bratpfanne nicht unter die laufende Lüftung stellen!).

Übrigens: schmeckt auch ohne flambieren

Tipp: Die Fleischstücke mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.