



Kaninchenkeule mit Schwammerl

Kaninchenstück: Keulen – ausgelöst oder mit Knochen

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Stück Kaninchenkeulen, ausgelöst oder mit Knochen
- etwas Butter
- 1-2 EL Öl zum Braten
- 250g Champignons, Austernpilze oder Eierschwammerl
- 80g Hamburger Speck
- 1 Stück Zwiebel feingehackt
- 1 Zehe Knoblauch
- 125 ml Weißwein
- 250 ml Rindsuppe
- 125 ml Schlagobers
- ein Bund Petersilie gehackt
- Salz
- frischer Pfeffer

Zubereitung:

Keulen mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Öl auf beiden Seiten gut anbraten. Keulen auslegen und warmstellen. Etwas Butter in die Pfanne zugeben, Zwiebel und Speck anschwitzen, Schwammerl dazu und so lange rösten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken, mit Weißwein und Suppe ablöschen und gut einkochen lassen. Schlagobers dazu gießen und die Sauce erhält eine cremige Konsistenz.

Kaninchenkeulen in die Sauce legen und kurz erhitzen. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Unser Beilagen-Tipp: Frisches Saisongemüse und Nockerl oder Spätzle.