

# Kaninchenragout in Paprikasauce

Kaninchenstück: Keulen oder Schulter



## Zutaten (für 4 Personen):

- 600g Kaninchenkeule oder -schulter
- Öl zum Braten
- 3 Stück Paprikaschoten (je 1 rote, grüne und gelbe)
- 70g Butter
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1/8l trockener Weißwein
- 1/4l Fleischbrühe
- 1/8l Obers
- 1EL Sauerrahm
- Salz
- frischer Pfeffer
- Zitronensaft

## Zubereitung:

Gewaschene Paprikaschoten halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige Streifen schneiden. 1EL Butter erhitzen, 2/3 der geschnittenen Paprikaschoten darin durchschwenken, Geschirr vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen und das Paprikapulver einrühren (nicht mitrösten, da ein bitterer Geschmack entstehen könnte).

Geschirr wieder auf eine Flamme geben, Weißwein beifügen, etwas einkochen lassen, mit der Brühe aufgießen und auf ca. 1/3 der ursprünglichen Menge reduzieren lassen. Anschließend Obers und Sauerrahm begeben und noch einmal ordentlich aufkochen lassen. Restliche kalte Butter einrühren und die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren.

Sauce durch Sieb seihen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das mit Salz gewürzte, in Würfel geschnittene Kaninchenfleisch anbraten. Dann die Paprikasauce angießen und bei mittlerer Hitze zugedeckt weichdünsten.

Inzwischen die restlichen Paprikastreifen blanchieren, würzen und dann über das angerichtete Ragout streuen.