

Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner
Rezeptidee: Max Michel



Kaninchenragout Grossmutterart

für 4 Personen

Zutaten	zu tun
1-1,2 kg Kaninchenstücke	à 60g, ohne Rücken
80 g Karottenwürfel	
80 g Selleriewürfel	
80 g Zwiebel	gehackt
30 g Tomatenpüree	
50 g Speckwürfel	
50 g Champignonswürfel	
1 dl Weisswein	
7 dl gebundene Bratensauce	
	Gewürzmischung oder nur Salz und Pfeffer
	etwas Mehl zum bestäuben des Fleisches
30 g Bratbutter	
je 2 Nelken und Lorbeerblätter	

Zubereitung

- Bratfett in einer Bratpfanne erhitzen, das gewürzte und mit etwas Mehl bestäubte Fleisch kurz anbraten, ohne Fett in eine Kasserolle geben.
- Zwiebeln in der Pfanne glasig dünsten, Tomatenmark dazugeben und unter rühren bräunliche Farbe annehmen lassen, mit Weisswein ablöschen, mit Bratensauce auffüllen, aufkochen und zum Fleisch geben, Knoblauch, Nelken und Lorbeerblätter dazugeben, halb zugedeckt ca 30 Min. leicht köcheln lassen
- Gemüsewürfel begeben und nochmals 30 Min. leicht köcheln. Sauce abschmecken, wenn nötig etwas Wasser begeben oder mit etwas Mehlbutter abbinden. Hitze ausschalten und 20 Minuten ruhen lassen.
- Speck in Bratpfanne anbraten. Champignons dazu geben und kurze Zeit mit braten.
- Fleisch mit Gemüse und etwas Sauce auf heisse Teller anrichten, Speck und Champignons darüber geben und mit einer Beilage servieren.
Die restliche Sauce separat dazu servieren