



Kaninchen in Senfsoße (Lapin à la Moutarde)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine traditionelle und einfache Zubereitung, aber so etwas von lecker hm....

Zutaten

- 1 Kaninchen, etwa 1,5 kg schwer, küchenfertig, ev. vom Händler in 6 Stücke geteilt
- 3 EL scharfer Dijon Senf
- 2 EL Pflanzenöl
- 400 ml trockener Weißwein, z. B. Muscadet
- 200 ml Hühnerbrühe
- 200 g Crème fraiche
- 1 Bund Basilikumblätter in Streifen
- Salz, grober Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 200 ° C

Schritt2

Salz, Pfeffer, Senf und Öl verrühren und die Kaninchenteile damit bestreichen.

Schritt3

In einem Bräter mit Pflanzenöl von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Mit dem Wein und der Brühe aufgießen und zunächst für 30 min. in den Backofen stellen. Zwischendurch immer wieder mit dem Fond begießen.

Schritt5

Danach prüfen, heraus nehmen oder noch etwas weiter schieben, warm halten.

Schritt6

Den Bratenfond auf die Hälfte reduzieren und mit Creme Fraiche verkochen, nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit der Weißwein – Senf Sauce überzogen und mit Basilikumstreifen bestreut servieren.

Rezeptart: Kaninchen, Wild **Tags:** einfach, kaninchen, traditionell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)775
- Fett (g)33
- KH (g)10
- Eiweiss (g)92
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaninchen-in-senfsosse-lapin-a-la-moutarde/>