

Kaninchenkeule mit Backpflaumen und tollen Aromen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die tolle Kombination von Zitrus Aromen, Rotwein, Armagnac, Speck und Backpflaumen

Zutaten

- 4 große Kaninchenkeulen, mit ausgelöstem Schlussknochen
- 400 g entsteinte Kurpflaumen oder Backpflaumen
- 100 g magerer Speck in 1 cm langen Streifen
- 1 Zitronenschale
- 3 EL Butterschmalz
- 10 Stück kleine, gleichmäßige Schalotten
- 1 El Tomatenmark
- 1/2 l Rotwein,
- 4 cl Armagnac
- Salz, Pfeffer
- Etwas Balsamico
- 1 Gewürzbeutel mit Wildgewürz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Kaninchenkeulen salzen und pfeffern und in einem ausreichend großen „Bräter“ von allen Seiten anbraten.

Schritt3

Heraus nehmen und den Speck und die Schalotten glasig angehen lassen, mit etwas Tomatenmark 1 - 2 min. glacieren.

Schritt4

Mit dem Rotwein, dem Armagnac ablöschen und 1 mit 25 ml Wasser angießen, die Backpflaumen, Zitronenschale und den Gewürzbeutel hinzufügen. Die Kaninchenkeulen wieder dazu geben und alles bei schwacher Hitze 45 - 50 min. bei geschlossenem Deckel schmoren.

Schritt5

Die Soße:

Schritt6

Die Kaninchenkeulen aus dem Topf nehmen, den Fond etwas auf die erforderliche Menge reduzieren. Mit etwas Balsamico nachwürzen, ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Kaninchenkeulen auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce überziehen, "nappieren". Gern reiche ich zu meinen Kaninchenkeule mit Backpflaumen:

Schritt9

Teigwaren, Kartoffelknödel, Fingernudeln oder einen Sellerie Kartoffelstampf.

Rezeptart: Wild **Tags:** bürgerlich, geschmackliche kombination, köstlich, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaninchenkeule-mit-backpflaumen-und-tollen-aromen/>