

Kaninchenkeulen Elsässer Art

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In cremiger Riesling Sahne mit Pilzen, ein Hochgenuss

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen, à ca. 250 g, küchenfertig
- 300 ml trockener, Elsässer Riesling
- 1 Gläschen Fleischbrühe (400 ml) aus dem Supermarkt
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 200 g Champignons, geputzt, gesäubert, halbiert oder geviertelt
- 200 g kleine Kräuterseitlinge
- 80 g Schalotten, gewürfelt, ersatzweise Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Tl getrockneter Estragon
- 3 Stiele Petersilie
- 3 El Rapsöl
- 40 g Butter
- 200 g Crème fraîche
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen bei 180 ° C ohne Umluft vorheizen.

Schritt3

Die getrockneten Steinpilze mit etwas heißem Wasser übergießen, 20 min. einweichen.

Schritt4

Danach gut ausdrücken, grob hacken, das Einweichwasser verwahren.

Schritt5

Die Kaninchenkeulen unter fließendem Wasser abspülen, wieder trocken tupfen, rundherum salzen und pfeffern.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die Hälfte der Butter mit 1 El Rapsöl in einem ausreichend großen Bratentopf erhitzen und die Keulen etwa 5 min. rund herum anbraten.

Schritt8

Zunächst heraus nehmen, das Bratfett entsorgen.

Schritt9

Die Schalotten und den Knoblauch in einem 1 Tl frischer Butter und 1 El Öl anschwitzen. Mit dem Rieslingswein ablöschen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt10

Das Einweichwasser ohne Bodensatz vorsichtig abgießen und mit der Fleischbrühe zum Ansatz geben. Mit Creme fraiche zusammen aufkochen und die Keulen wieder einlegen.

Schritt11

Die getrockneten, gehackten Steinpilze und Estragon dazu geben und für ca. 40 min. auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

Schritt12

Zwischendurch einmal wenden, danach prüfen, sie sollten sehr schön weich geschmort sein.

Schritt13

10 Min. vor Schmorzeit Ende die frischen Pilze in der restlichen Butter in einer Steilpfanne scharf anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen und pfeffern.

Schritt14

Zu den Keulen geben, weiter schmoren, ev. mit einer Prise Zucker nach schmecken.

Schritt15

Leicht mit angerührter Speisestärke „sämig“ binden und mit Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Kaninchen, Wild **Tags:** crème fraiche, estragon, knoblauch, petersilie, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaninchenkeulen-elsaesser-art/>