



Kaninchenkeulen im Speckmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Keine Angst vor dieser Zubereitung, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- Für die Kaninchenkeulen:
- 4 große, frische Kaninchenkeulen ohne Schlussknochen, küchenfertig
- 8 Scheiben durchwachsener Speck
- 1 Gläschen brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 100 ml trockener Weißwein
- 50 ml Creme fraiche
- 100 ml Sahne
- 2 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas gemahlener Zimt
- Für die Füllung:
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 150 g Amaretti, gebrösel
- 50 g getrocknete Aprikosen, klein gewürfelt
- 4 Zweige Thymian, gezupft, gehackt
- 1 Tl Butter
- 1 Msp. Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Schalotten in etwas Butter anschwitzen, die Pfanne zurück ziehen. Die zerbröselten Amaretti, den Thymian und die Aprikosenwürfel dazu geben, mischen, salzen und mit Cayenne herzhaft würzen.

Schritt3

Die Kaninchenkeulen:

Schritt4

Entlang der Unterkeule einschneiden und zunächst den Knochen im Gelenk heraus schneiden.

Schritt5

Bleibt der Knochen im Oberschenkel, den man an der Innenseite ebenfalls heraus schneidet. Dann kann man die Keule etwas aufklappen, auseinander ziehen.

Schritt6

Gern plattiere ich das Fleisch mit einer Klarsichtfolie um ein etwas größere Fläche für die Füllung zu bekommen.

Schritt7

Nunmehr die Füllung jeweils in die Mitte setzen, verteilen.

Schritt8

Das Fleisch der Unterkeule einschlagen, ebenso die überstehenden Ränder; zu einem kleinen Päckchen zusammen fügen. Mit 2 Speckscheiben umhüllen und mit Küchengarn übers Kreuz umwickeln.

Schritt9

Salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt10

In heißem Butterschmalz rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen. Mit dem Weißwein und dem Kalbsfond aufgießen und zugedeckt ca. 45 min. leide schmoren lassen.

Schritt11

Danach prüfen, die Keulen heraus nehmen, Bindfaden wieder entfernen, heiß halten.

Schritt12

Die Sahne und Creme fraiche zufügen und Alles auf die benötigte Menge einkochen lassen. Mit etwas gemahlenem Zimt nachschmecken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Keulen nur einmal tranchieren und versetzt zu den Schnittflächen auf vorgewärmten Tellern anrichten; mit der Sauce an / über gießen.

Schritt15

Dazu passen junge Frühlingsmöhren in Vanille Butter geschwenkt und Tagliatelle oder ein zünftiger Sellerie - Kartoffelstanpf

Rezeptart: Kaninchen, Wild **Tags:** speckmantel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaninchenkeulen-im-speckmantel/>