

Kaninchen in Kräutersoße

Zutaten:

1 küchenfertiges Kaninchen

Butterschmalz

Salz, Pfeffer

2 Tassen **trockenen** Weißwein

1 Päckchen für 1/4l helle Soße (Maggi)

200 ml Sahne

1 Päckchen 8- Kräuter tiefgekühlt (Wahlweise je ½ Bund Petersilie, Schnittlauch und Basilikum)

Zubereitung

Das Kaninchen in Butterschmalz rund herum braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Wein ablöschen. Helle Soße anrühren und ebenfalls zufügen. Im geschlossenen Topf garen. Ab und zu wenden Evtl. etwas Flüssigkeit nachgießen.

Am Ende der Garzeit die Kaninchenteile aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Die Sahne in den Bratenfond einrühren und kurz aufkochen lassen. Kräuter zufügen.

Wahlweise kann das Fleisch in der Soße liegend serviert werden.

Als Beilage eignen sich hier gut Salzkartoffeln oder Spätzle.