

Kaninchen mit Zitronenrahm

Zutaten:

1 Kaninchen
3 kleine Zwiebeln
Butterschmalz, Salz, Pfeffer
1 Tasse Instant Hühnerbrühe (1 gestr. Teel. Instantbrühe in einer Tasse heißes Wasser auflösen)
Saft von 1 Zitrone
200 g Creme fraiche

Zubereitung

Das Kaninchen in Stücke teilen, häuten, waschen und trocken tupfen. Zwiebeln in Ringe schneiden, in dem Butterschmalz glasig andünsten, aus der pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Kaninchenteile in dem Fett anbraten, salzen und pfeffern. Die Zwiebelringe, Zitronensaft und Brühe zugeben und etwa 60 Minuten schmoren. (je nach Alter des Tieres länger)

Kaninchenteile aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Creme fraiche in den Bratenfond einrühren, heiß werden lassen. Darf nun nicht mehr kochen, da das Creme fraiche sonst gerinnt.

Dazu Bandnudeln oder Spätzle und einen knackigen Salat der Saison reichen.