

>> Kaninchenkeule in Riesling-Soße <<

Zutaten (für 4 Personen)

- 10 g getrocknete Steinpilze
- 80 g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Kaninchenkeulen
- 70 g Butter
- 3 EL Öl
- 300 ml Riesling
- 2 TL getrockneter Estragon
- 200 g Creme Fraiche
- 200 g Champignons
- 200 g Kräuterseitlinge
- 3 Stiele Petersilie
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Steinpilze mit 400 ml kochendem Wasser übergießen und beiseite-
stellen. Zwiebel fein würfeln und die Knoblauchzehen hacken. Die
Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Butter
und Öl goldbraun anbraten. Steinpilze ausdrücken und hacken.
Die Flüssigkeit auffangen. Wieder etwas Butter und Öl erhitzen und
die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin glasig dünsten. 250 ml
Riesling zugeben und bei starker Hitze einkochen lassen.

Steinpilzwasser zugießen. Creme Fraiche, Steinpilze und Estragon
eintrühren. Keulen zugeben und mit aufkochen lassen. Im vorgeheizten
Backofen bei 180 °C 40 Minuten schmoren lassen. Zwischendurch
wenden. Die Champignons und Kräuterseitlinge putzen und vierteln.
Die restliche Butter und das Öl erhitzen, die Pilze darin braten und
den restlichen Wein hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Petersilie und eine Prise Zucker hinzugeben.

