

Kaninchen in Senfsauce / Lapin à la Moutarde

Zutaten für 4 Personen:

1	küchenfertiges Kaninchen (ca 1,3 kg)
100-150 g	durchwachsener Speck
40 g	Butter
2 EL	Erdnussöl
4-5 EL	Dijon-Senf
2-3 EL	Mehl
2	Zwiebel
1/2 L	trockener Weisswein
2-3 TL	feingegerbelter Thymian
4-5 Zweige	frischer Thymian
250 g	Creme Fraiche
	Salz + schwarzer Pfeffer

Das Kaninchen in Stücke schneiden, mit 2 EL Senf bestreichen und Salz und Pfeffer würzen.

Den Speck in kleine Streifen oder Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Un einem großen Topf oder Bräter Butter und Öl erhitzen. Den Speck darin anrösten, anschließend mit einer gelochten Kelle herausnehmen und beiseite stellen.

Das Fleisch in das Fett geben, mit Mehl bestreuen und rundum anbraten.

Die gehackten Zwiebel dazu geben und dünsten bis sie glasig sind.

Den Wein angießen und mit geschlossenem Deckel ca 45 Minuten schmoren lassen. Danach den Speck und den geegerbelten Thymian dazu geben. Weitere 20-30 Minuten schmoren lassen.

In dieser Zeit den Ofen auf ca 80-90° C aufheizen und darin eine Servierplatte vorwärmen.

Die Kaninchenteile aus der Sauce nehmen und auf die Servierplatte legen. Im Ofen warm stellen.

Die Creme Fraiche und den restlichen Senf unter die Sauce ziehen.

Die Sauce über das Fleisch geben und servieren.

Das Gericht wird mit Weißbrot gegessen (siehe Rezept „Baguette“).