

Kaninchenrollbraten



Vorbereitungszeit:
Schmoren: ca. 80 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

1 Kaninchenrollbraten (ca. 1 – 1.7 kg)
Salz und Pfeffer
1 TL Zitronenschale gerieben
2 EL Senf
1 EL Majoran
3 EL Bratbutter
50 gr Speckwürfeli
2 Zwiebeln
2.5 dl Weisswein
3.5 dl Bouillon
2 EL Orangengelee
1 Zitrone, Saft davon
1 TL Grüne Pfefferkörner
1 Bund Petersilie
200 gr Pilz
2.5 dl Creme Fraiche

Zubereitung

Den Rollbraten mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale, dem Senf und dem Majoran kräftig einreiben.

Die Bratbutter in einem Topf kräftig erhitzen und die Speckwürfeli darin auslassen. Das Fleisch hineingeben und von allen Seiten darin anbraten. Die Zwiebeln schälen in feine Streifen schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Das ganze mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Das Orangengelee und den Zitronensaft unterrühren und das Ganze 60 bis 70 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch den Rollbraten einmal umdrehen.

Anschliessend Creme Fraiche, die grünen Pfefferkörner und die geputzten und klein geschnittenen Pilze dazugeben und noch weitere 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Danach nochmals abschmecken, die Sauce etwas anbinden, anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Tipps

Als Beilage dazu passt Risotto oder Polenta.