

# Geschmorte Kaninchenkeulen in Rotwein - Würzsoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich, raffiniert, immer wieder lecker

## Zutaten

- 4 Kanincheneulen (Geht auch mit Hasenkeulen)
- Für den Ansatz:
- 4 El Rapsöl
- 500 ml trockener Rotwein
- 160 ml Portwein
- 250 g grob gewürfeltes, helles Röstgemüse (Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie)
- 400 ml Geflügelbrühe (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 Tl Puderzucker
- Etwas Alceto Balsamico nach eigenem Geschmack
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Rotwein - Würzsoße:
- In einen Laschenfilter - Teebeutel, 1 Lorbeerblatt, 5 angedrückte Wacholderbeeren und Piemont Körner, ½ Sternanis geben.
- 1 Thymianzweig, etwas Zitronen - und Orangenschale, 1 Splitter Zimtstange

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Keulen zunächst unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen und in einem ausreichend großen Bräter in Rapsöl rund herum goldgelb anbraten.

### **Schritt3**

Zunächst heraus nehmen und den Puderzucker in den Bräter stäuben. Etwas mit dem Tomatenmark karamellisieren lassen .

### **Schritt4**

Nunmehr das Röstgemüse etwas anschwitzen und nach und nach mit den Weine ablöschen.

### **Schritt5**

Immer wider etwas reduzieren lassen und die Kaninchenkeule einlegen.

### **Schritt6**

Die Geflügelbrühe aufgießen, die Keulen nahezu bedecken.

### **Schritt7**

Die Gewürze dazu geben und für ca. 60 min. bei geschlossenem Deckel auf dem Herd oder im Backrohr „leise“ schmoren lassen. Danach die Keulen prüfen, sie sollten sehr schön weich geschmort sein. Heraus nehmen, vorerst heiß halten.

### **Schritt8**

Die Rotwein - Würzsoße:

### **Schritt9**

Den Schmorfond durch ein Küchensieb passieren und auf die benötigte Menge reduzieren lassen, mit Alceto Balsamico nachschmecken.

### **Schritt10**

Ev. etwas leicht mit angerührter Speisestärke sämig binden und kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter mit dem Zauberstab unter mixen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Den Schlussknochen der Keulen auslösen und üppig mit Würzsoße überzogen zu Tisch geben.

### **Schritt13**

Dazu passen Wirsing - Nudelfleckerln, Rotkraut, buntes, saisonales Buttergemüse, Knödel, Semmelklöße, rustikaler Sellerie - Stampf etc.

### **Schritt14**

**Rezeptart:** Kaninchen, Wild **Tags:** bürgerlich, raffiniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschmorte-kaninchenkeulen-in-rotwein-wuerzsosse/>