



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/>