

Kaninchenkeulenschmortopf mit Kastanien, Dörrpflaumen und Aprikosen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein leichter Schmortopf für kalte Wintertage, alles einfach in einem Bräter zubereitet

Zutaten

- 4 große Kaninchenkeulen
- 200 g Esskastanien, küchenfertig aus dem Supermarkt
- 200 g geräucherter Speck, gewürfelt
- 250 g gleichmäßig kleine Champignons, geputzt und gewaschen
- 10 gleichmäßige Schalotten, geschält
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 10 getrocknete getrocknete Kurpflaumen, eingeweicht
- 8 getrocknete Aprikosen, eingeweicht
- 200 ml Portwein
- 400 ml Hühnerbrühe
- 1 Tl Tomatenmark
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Thymian
- 3 Nelken
- Etwas geriebene Muskatnuss
- 3 El Olivenöl
- 1 Tl Puderzucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kaninchenkeulen zunächst unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, rund herum salzen und pfeffern.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

In einem ausreichend großen Bräter von allen Seiten braun anbraten, heraus nehmen.

Schritt4

Den Puderzucker in den Bräter geben, leicht karamellisieren lassen, den Speck und den Knoblauch dazu geben, etwas zusammen schmoren lassen.

Schritt5

Mit dem Portwein ablöschen und fast völlig reduzieren lassen. Danach mit der Hühnerbrühe und ev. etwas Wasser aufgießen, die angebratenen Keulen einlegen, knapp bedecken.

Schritt6

Lorbeer, Nelken und Thymian hinzufügen und bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel ca. 30 min. leise schmoren lassen.

Schritt7

Dann die Kastanien, Schalotten, die kleinen Champignonköpfe, Backpflaumen und Aprikosen dazu geben.

Schritt8

Alles ca. 45 - 50 min. weiter schmoren lassen; prüfen, die Keulen sollten sehr schön weich geschmort sein.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Aus den Kaninchenkeulen zunächst den Schlussknochen heraus lösen und mit der Soße und der Einlage üppig übergießen.

Schritt11

Dazu reiche ich selbst gemachte Bandnudeln, Spätzle oder auch Semmel - oder Kartoffelknödel, Rosenkohl, Rotkraut oder Spitzkohlgemüse sind nahezu ideal.

Rezeptart: Wild **Tags:** einfach gemacht, leicht, winterlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaninchenkeulenschmortopf-mit-kastanien-doerrpflaumen-und-aprikosen/>