



# Kaninchenragout „en Casserole“, raffiniert gratiniert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Herrlich französisch“, einfach und gut vorzubereiten,

## Zutaten

- 800 - 900 g küchenfertige Kaninchenkeulen
- 200 g St. Albray in groben Würfeln
- 20 g getrocknete Spitzmorcheln (geht auch ohne)
- 600 g fest kochende Kartoffeln in Scheiben
- 400 g Zucchini in Scheiben
- 4 - 5 gleichmäßig große Schalotten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 Karotte in groben Würfeln
- 1 rote Paprikaschote in groben Würfeln
- 1 Stange Frühlingslauch in groben Würfeln
- 1 kleine Stange Staudensellerie in groben Würfeln
- 250 ml Hühnerbrühe (Selber gekocht oder ein Gläschen aus dem Supermarkt)
- 100 ml Rosè trockener Wein
- 2 El frische, gehackte Kräuter aus: Thymian, Rosmarin, Petersilie
- 1 El Tomatenmark
- 1/8 l gutes Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst die Morcheln in kaltem Wasser 10 min. einweichen, danach in grobe Würfel schneiden, das

Einweichwasser verwahren.

### **Schritt3**

Die Kaninchenkeulen auslösen, von Häuten und Knorpel befreien und in 2 cm große Würfel schneiden. Ebenso die Karotte, den Frühlingslauch, Staudensellerie und die Paprikaschote.

### **Schritt4**

Der Ansatz:

### **Schritt5**

Das Kaninchenfleisch in einem ausreichend großen Topf oder Bräter, in heißem Öl hellbraun anbraten. Salzen und pfeffern, den Knoblauch und das Tomatenmark dazu geben. Alles 1 - 2 min. zusammen braten und da vorbereitete Gemüse sowie die Morche In dazugeben, angehen lassen.

### **Schritt6**

Mit dem Einweichwasser, dem Rosè Wein und der Hühnerbrühe, nach und nach aufgießen, schön glacieren. Ca. 20 min. zugedeckt, leise mit den Kräutern schmoren lassen, kurz halten.

### **Schritt7**

Der Aufbau des Auflaufs:

### **Schritt8**

Die Kartoffelscheiben nur ca. 4 - 5 min. in Salzwasser kochen und abgießen.

### **Schritt9**

Eine passende Auflaufform „ausbuttern“ und den Boden mit der Hälfte der Kartoffeln, abwechselnd mit den Zucchini Scheiben, „Dachziegelartig“ auslegen.

### **Schritt10**

Das Kaninchenragout darüber geben, die Käsewürfel verteilen und den Vorgang mit den restlichen Kartoffel - und Zucchinischeiben wiederholen.

### **Schritt11**

Mit etwas Olivenöl beträufeln und frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

### **Schritt12**

Für ca. 25 - 30 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Wild **Tags:** gut vorzubereiten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaninchenragout-en-casserole-raffiniert-gratiniert/>