

# Kräuter - Senfsauce mit Champagner zu geschmortem Kaninchen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Würzig, pikant, mit dem „besonderen Pfiff“, besonders einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- 0,5 Bündchen Kerbel, gehackt
- 0,5 Bündchen Dill, gehackt
- 0,5 Bündchen Estragon, gehackt
- 200 g Creme Fraiche
- 100 ml trockener Champagner oder Sekt
- 1 El Dijon-Senf
- 1 El körniger Senf
- 1 El kalte Butter
- 2 Tl Speisestärke
- Schmorfond des Kaninchens
- 1 Gläschen brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gehackten Kräuter mit Creme fraiche, dem Senf und der Speisestärke glatt rühren.

### Schritt2

Den Bratenfond des Kaninchens mit dem Geflügelfond mischen und auf die benötigte Menge einkochen. (Je kräftiger, je besser)

### Schritt3

Die Kräuter - Senfmischung einlaufen lassen, mit dem Schneebesen glatt verrühren.

#### **Schritt4**

2 - 3 min. leise köcheln lassen und den Champagner dazu geben, nachschmecken.

#### **Schritt5**

Ev. noch etwas kalte Butter mit dem Zauberstab, schaumig untermixen.

**Rezeptart:** Braune Soßen, Kaninchen, Wild

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-senfsauce-mit-champagner-zu-geschmortem-kaninchen/>