Sauce zu Kaninchen

- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });

Mit tollen Zitrus – Aromen, Rotwein, Armagnac, Speck und Backpflaumen

Zutaten

- 100 g entsteinte Kurpflaumen, gewürfelt
- 100 g magerer Speck in 1 cm langen Streifen
- Abrieb 1 Zitrone
- Abrieb 1/2 Orange
- 1 frischer Thymian Zweig
- 1 TL Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl Tomatenmark
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1 Gläschen brauner Fond aus dem Supermarkt
- 1 El Balsamico
- 4 cl Armagnac
- Knoblauchsalz, etwas Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck zunächst in der Butter anbraten und die Zwiebel Würfel, etwas Paprika und das Tomatenmark dazu geben; anschwitzen.

Schritt2

Mit Balsamico und Rotwein ablöschen, fast völlig reduzieren lassen. Den braunen Fond aufgießen und den Thymian Zeig zufügen, die angebratenen Kaninchenteile dazu geben, weich schmoren. Die Keulen prüfen, heraus nehmen, warm stellen.

Schritt3

Den Schmorfond auf die benötigte Menge reduzieren lassen; Thymian Zweig wieder entfernen.

Schritt4

Ev. leicht mit angerührter Speisestärke oder Soßenbinder binden und mit Armagnac und Zitrus - Abrieb abschmecken.

Schritt5

Die Pflaumenwürfel unter schwenken, und die Keulen wieder in die Soße geben.

Schritt6

Schritt7

Schritt8

Schritt9

Schritt10

Rezeptart: Braune Soßen, Kaninchen, Wild

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauce-zu-kaninchen/