

Chüngel in Begleitung



2 Personen
Zubereitungszeit: ca. 15
Minuten

Zutaten

1 Fenchel
200 g geschwollte Kartoffeln
6 getrocknete Tomaten im Öl
70 g entsteinte, schwarze Oliven
2 EL Bratbutter
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer

300 g Kaninchenfilet
1 EL grobkörniger Senf
wenig Pfeffer
1.5 dl Weisswein



ZUBEREITUNG

Fenchel und Kartoffeln hobeln.
Getrocknete Tomaten in
Streifen schneiden.

1 EL Bratbutter in einer
Bratpfanne heiss werden lassen,
Fenchel, Kartoffeln, Tomaten
und Oliven begeben, unter
gelegentlichem Rühren bei
mittlerer Hitze ca. 5 Min.
braten, herausnehmen.



Kaninchenfilets mit Senf
bestreichen, würzen. Restliche
Bratbutter in derselben Pfanne
heiss werden lassen, Fleisch bei
mittlerer bis grosser Hitze
rundum ca. 3 Min. braten.
Gemüse wieder begeben.

Weisswein dazugiessen,
aufkochen, Hitze reduzieren. Bei
kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln.

(Quelle: www.bossi.ch)