

# Kaninchenragout mit Steinpilzen und Zwiebelchen



## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Alle diese Zutaten sowie Olivenöl, Cognac, Senf und Paprika in eine Schüssel geben und verrühren. Die Kaninchenstücke beifügen und alles gut mischen. Zugedeckt etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

2. Gleichzeitig die Steinpilze mit warmem Wasser bedeckt 1/2 Stunde einweichen. Abschütten und ausdrücken, dann grob hacken.

3. Etwa 1 Liter Wasser aufkochen. Die Saucenzwiebelchen oder Schalotten ungeschält hineingeben und 1-1 1/2 Minuten blanchieren. Abschütten und kalt abschrecken. Den Wurzelansatz abschneiden und die Zwiebelchen aus der Haut drücken; Schalotten je nach Grösse halbieren oder vierteln.

4. Die Kaninchenstücke aus der Marinade heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Bräter leer erhitzen. Die Kaninchenstücke ohne Fettzugabe auf mittlerem Feuer in 2 Portionen rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

## Zutaten

2 Stück Knoblauchzehen  
0.5 Bund Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 dl Olivenöl  
2 Esslöffel Cognac  
1 Esslöffel Meerrettichsenf, gehäuft, scharf  
1 Teelöffel Paprika  
1.5 kg Kaninchenragout zum Schmoren  
20 g Steinpilze, getrocknet  
300 g Saucenzwiebelchen, oder Schalotten  
Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle  
1 Esslöffel Olivenöl  
0.5 dl Portwein, oder Sherry  
1.5 dl Weisswein  
2 dl Hühnerbouillon  
1.5 dl Rahm  
1 Esslöffel Butter, weich  
1 Esslöffel Mehl  
1 Bund Petersilie

5. Im Bratensatz restliche Marinade sowie das Olivenöl erhitzen. Steinpilze und Zwiebeln beifügen und andünsten. Mit Portwein oder Sherry und Weisswein ablöschen. Die Ragoutstücke wieder beifügen. So viel Bouillon dazugiessen, dass das Fleisch etwa zu 3/4 bedeckt ist, dann alles zugedeckt auf kleinem Feuer 30 Minuten schmoren lassen. Den Rahm dazugiessen und das Ragout weitere 30-45 Minuten sehr weich garen. Wenn nötig etwas Rahm nachgeben.

6. Mit einer Gabel die weiche Butter und das Mehl verkneten. Am Schluss flockenweise in die Sauce geben und diese noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Die Petersilie fein hacken und vor dem Servieren über das Ragout geben. Als Beilage passen Nudeln, gebratene kleine Schalenkartoffeln oder ein Safranrisotto.