

SÜSSER RÜCKEN



2 Personen
Zubereitungszeit ca. 15 Min.

ZUTATEN

360 g geschnittener Kaninchenrücken
wenig Salz
wenig Pfeffer
0.5 EL Mehl
1 Zwiebel

1 EL Olivenöl
3 Zweiglein Rosmarin
1 Lorbeerblatt
2 dl Gemüsebouillon
25 g dunkle Schokolade
0.5 EL Aceto balsamico
wenig Salz
wenig Pfeffer



ZUBEREITUNG

Kaninchenstücke würzen, im Mehl wenden.
Zwiebel vierteln.

Öl in einem Brattopf heiss werden lassen,
Fleisch und Zwiebel bei grosser Hitze
beidseitig je ca. 2 Min. anbraten.
Rosmarin und Lorbeer dazugeben,
Bouillon dazugiessen, ca. 6 Min. köcheln.
Fleisch nach der Hälfte der Garzeit
wenden.

Fleisch, Zwiebel und Gewürze
herausnehmen, warm stellen.

Schokolade in Stücke brechen, mit Aceto
in die Sauce geben, unter Rühren bei
kleiner Hitze köcheln, bis die Schokolade
geschmolzen ist, würzen.

Dazu passt: Risotto oder Teigwaren

(Quelle: www.bossi.ch)