

Zutaten:

- 6 Kaninchenkeulen
- Salz, Pfeffer
- 500 g kleine Schalotten
- 4 EL Öl
- 300 ml trockener Sekt
- 1 Glas Geflügelfond
- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln
- 600 g Zuckerschoten
- ½ Bd Kerbel gehackt

- ½ Bd Dill gehackt

- ½ Bd Estragon gehackt

- 400 g Crème fraîche

- 1 EL Dijon – Senf

- 1 EL körniger Senf

- ½ TL Kurkuma

- 3 TL Speisestärke

- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Kaninchen mit Salz und Pfeffer würzen, Schalotten pellen. Keulen und Schalotten rundherum

hellbraun anbraten.

2. Mit 200 ml Sekt ablöschen und den Fond zugießen, bei mittlerer Hitze zugedeckt 1 Std schmoren.

3. Geschälte Kartoffeln 15 Min kochen, Zuckerschoten putzen und schräg halbieren.

4. Kräuter mit Crème fraîche, Dijon – Senf, körnigem Senf, Kurkuma und Speisestärke glatt rühren.

Salzen und pfeffern.

5. 10 Min vor Ende des Schmorens das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und

Zuckerschoten darin braten, salzen und pfeffern.

6. Kaninchenkeulen und Zwiebeln aus dem Fond nehmen. Fond aufkochen und die Kräutercreme

mit einem Schneebesen einrühren.

7. Die Sauce aufkochen, mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Sekt abschmecken.

Schmeckt hervorragend mit Hähnchenfilets! Dann aber nur 40 Min schmoren! Unbedingt frische Kräuter nehmen!