

## REZEPT DER WOCHE

---

### KANINCHENKEULEN IN ESTRAGON-SENFRAHMSAUCE

#### Zutaten für 4 Portionen :

4 frische Kaninchenkeulen, 2 Schalotten, 2 Zehen Knoblauch

etwas Olivenöl

2 EL Senf (1), 200 ml trockener Weißwein, 250 ml Hühnerbouillon

4 EL Senf (2), 1 Bund Estragon, 100 ml süße Sahne, Salz und Pfeffer

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die mit Pfeffer und Salz gewürzten Kaninchenkeulen in Olivenöl anbraten.

Dann herausnehmen und mit dem ersten Senf einstreichen.

In dem Bratensatz die Schalotten und den Knoblauch andünsten und mit Weißwein ablöschen.

Kurz einkochen lassen und die Keulen sowie die Hühnerbouillon hinzugeben.

Nun alles zugedeckt ca. 1,5 Std. schmoren.

Das Fleisch dann aus der Soße nehmen und diese mit dem klein gezupften Estragon, dem zweiten Senf und der süßen Sahne verfeinern und noch einen Moment kochen lassen, bis die Soße leicht bindet.