

KANINCHENKEULE IN RIESLINGSOßE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

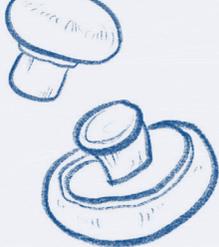
4 Kaninchenkeulen	300 ml Riesling
10 g getrocknete Steinpilze	2 TL getrockneter Estragon
80 g Zwiebel	200 g Champignons
2 Knoblauchzehen	200 g Kräuterseitlinge
70 g Butter	3 Stiele Petersilie
3 EL Öl	Salz, Pfeffer, Zucker

Steinpilze mit 400 ml kochendem Wasser übergießen und beiseitestellen. Zwiebel fein würfeln und die Knoblauchzehen hacken.

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Butter und Öl goldbraun anbraten. Steinpilze ausdrücken und hacken. Die Flüssigkeit auffangen.

Wieder etwas Butter und Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin glasig dünsten. 250 ml Riesling zugeben und bei starker Hitze einkochen lassen. Steinpilzwasser hinzugeßen.

Crème fraîche, Steinpilze und Estragon einrühren. Keulen zugeben und mit aufkochen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 40 Minuten schmoren lassen. Zwischendurch wenden. Die Champignons und Kräuterseitlinge putzen und vierteln. Die restliche Butter und Öl erhitzen und die Pilze darin braten und den restlichen Wein hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und eine Prise Zucker hinzugeben.



Borgmeier
Frischgeflügel

