

Kaninchenragout

1 kg Kaninchenragout
Salz, Pfeffer

Fleischstücke würzen und gut anbraten.

Sojasauce
2-3 dl Rotwein

Mit Sojasauce würzen und Rotwein dazugeben. Etwas einkochen.

6-8 Rüebli
3 mittlere Zwiebeln

Rüebli in 3 cm lange Stücke schneiden, Zwiebeln schälen und ganz belassen.

Saucensieb

2 Knoblauchzehen, 1 Rosmarinzweig, 3 Nelken, Thymian, 4 Lorbeerblätter

Saucensieb und Gemüse zu dem Fleisch geben.

2 lt Wasser mit 5 TL Bouillon und 5 TL Bratensauce verrühren

Bouillon dazugeben und zugedeckt während 1 ½ Stunden leise kochen.

Deckel entfernen und während einer ¾ Stunde offen kochen, damit die Sauce eindickt.

Allenfalls am Schluss Maizena Express zugeben und mit Gewürzen abschmecken.

steiertisch