

für Gäste: Kaninchenkeule

Nach des Tages Arbeit geht's ganz schnell zurück nach Hause - heutet wartet etwas Besonderes!

La Mise en Place:

300 g Kaninchenkeule, Pfeffermühle, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, 1 dl Bouillon, 1 dl Rotwein, 1 EL Tomatenpüree, 1 Lorbeerblatt, Thymian, 1 Zimtstange, wenig Ingwer, Curry, 5 Spices

Die Vorbereitung:

Kaninchenkeule rundum mit Pfeffer bestreuen. Knoblauch in Stifte schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und die Keule von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch zugeben. Bouillon und Rotwein angiessen. 1 EL Tomatenpüree, Lorbeer, Thymian und Zimt beifügen. Den Deckel aufsetzen und das Gericht eine volle Stunde auf kleinem Feuer schmoren lassen (Mm, das beginnt zu duften...).

Die Keulen aus dem Bräter nehmen und das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen. Dieses mundgerechte Würfel schneiden und zurück in den Bräter geben. Allenfalls etwas Rotwein nachgeben. Dort köchelt es dann in weiteren 30 Minuten seiner ganzen Herrlichkeit entgegen.

Die Vollendung:

Kurz vor dem Servieren mit Bouillon eine kleine Sosse anrühren, Zimtstange entfernen und das Ganze mit Ingwer, Curry und 5 Spices fein würzen. - dafür überquert man flugs alle sieben Weltmeere...!

Das passt dazu:

Polenta

