



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Kaninchen in Weißwein-Zwiebelsoße

ZUTATEN (für 4 Personen)

6 Kaninchenkeulen
4-5 große Zwiebeln
½ l Traiser Weißburgunder trocken
¼ l Wasser
Olivenöl
1 Rosmarinzwig oder etwas getrockneten Rosmarin
Gewürze: Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Zwiebeln schälen, vierteln oder achteln und ebenfalls mit anbraten – der Geschmack der Zwiebeln wird besonders fein, wenn sie schön braun gebraten sind. Weißwein und Wasser angießen, den Rosmarinzwig hinzufügen und im Backofen abgedeckt bei ca. 180° C eine Stunde garen.

Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Soße pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Stärke binden. Eigene Erfahrung zeigt, dass man eventuell 2 Keulen pro Person zubereiten sollte, alternativ ist für dieses Rezept auch das sehr zarte Kaninchenrückenfilet hervorragend geeignet.

Da die zarte Geschmacksnote des Gerichtes erhalten bleiben soll, eignet sich am besten ein etwas säureärmerer Wein zur Verfeinerung – wir empfehlen unseren Klassiker, den Traiser Weißburgunder trocken, dazu.

WEINEMPFEHLUNG

Genießen Sie das Kaninchen mit breiten Bandnudeln und unserem Traiser Weißburgunder trocken – eine prima Gelegenheit die Familie oder gute Freunde mit einem außergewöhnlichen Gericht zu verwöhnen.

HERKUNFT

Meine Schwester Gabriele, eine talentierte Köchin, lebt mit ihrer Familie im badischen Raum und hat uns dieses tolle Rezept empfohlen und nach intensivem Probieren können wir es uneingeschränkt weiterempfehlen.