

Kaninchenragout mit Preisbeermarmelade

Zutaten

für 2 Personen

| | |
|--------|--------------------------------------------|
| | Butterschmalz |
| 50 g | Fetter Speck (zum Auslassen) |
| 50 g | Schinkenwürfel |
| 300 g | Kaninchenfilet (Rücken) |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 | Zwiebel |
| | Salz, Pfeffer, evtl. ein getrockneter Pilz |
| 250 ml | trockener Rotwein (nicht zuviel Säure) |
| 1 EL | Preiselbeermarmelade |
| 1 TL | Honig (nach Geschmack) |
| 100 g | Sauere Sahne |
| | Makkaroni |

Zubereitung:

- Das Butterschmalz mit dem fetten Speck in einer Pfanne auslassen und den Speck entfernen.
Das Kaninchenfilet in ca. 0,7 bis 1 cm breite Mini-Filets schneiden, waschen, trocknen und in der heißen Pfanne scharf anbraten.
Anschließend noch die Schinkenwürfel hinzugeben.
- Fleisch heraus nehmen, etwas mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten..
- Gehackten Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Rotwein angießen und (evtl. mit dem Trockenpilz) ca. 5 Minuten schmoren.
Hitzezufuhr unterbrechen.
- Preiselbeermarmelade hinzugeben und ggf mit etwas Honig nachsüßen.
Die saure Sahne einrühren und **nicht** mehr kochen.
Die Fleischstücke zurück in die Soße geben und noch kurz erwärmen.
- Schmeckt sehr gut zu „Kräftigen Nudeln“, wie Makkaroni.

| | |
|-------------------------|----------------|
| Vorbereitung | ca. 15 Minuten |
| Zubereitungszeit | ca. 40 Minuten |

Ursprungsidee aus: „Nudelsaucen“ der Planet Medien AG

LARS BOSSE