

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