

Kaninchenbraten mit Gurken-Rüben-Gemüse

© Alexandra Dapper, M. A.

„Von wilden oder zamen Kaninchen.

Man spickts forn mit Negelein bradet vnd begeusts mit Butter/ etc.

Item / man thut Augurken vnd gesotten Betenrüben sampt Pfeffer in Essig vnnd Baumöhl / rürts dann zusammen vmb / gibt's vber die gebraten Kaninchen / so mag man sie kalt oder warm zum disch geben.“

Zutaten:

4 Kaninchenschenkel

Salz + Pfeffer

10 Nelken, ganz

1 L Wasser, kochend

(+ 1 TL Instant-Gemüsebrühe)

4 EL. Butter, geschmolzen

2 Gurken (Schlangengurken)

2 Rüben (Mairüben)

4 EL Olivenöl

2 Schuss Essig (+ 1/4 L Weißwein)

1/4 TL Pfeffer

(2 Prisen Nelken, gemahlen)

(1 TL Zucker)

1/2 TL Salz

(2 Eidotter, gekocht + etwas Wasser, lauwarm)

Die Kaninchenschenkel waschen, mit je 2 Nelken spicken sowie mit Salz und Pfeffer bestreuen. Einige Zeit durchziehen lassen. Das Fleisch in einen Bräter legen und mit kochendem Wasser übergießen. Dem Sud etwas Salz, 2 ganze Nelken und 1 Löffel Instant-Gemüsebrühe hinzufügen. Nun die Schenkel offen im Backrohr bei 220°C ca. 1 1/2 Stunden braten, bis sie goldbraun sind. Mehrfach mit geschmolzener Butter begießen.

Das Gemüse waschen und schälen. Die Gurke in Viertelchen schneiden, die Rüben dagegen fein würfeln. In eine Pfanne das Öl sowie das Gemüse geben und zusammen erhitzen. Etwas anschwitzen. Dann den Essig und Weißwein zufügen sowie mit Pfeffer, Nelkengewürz und ein wenig Zucker würzen.

Nun alles zugedeckt ca. 10 Minuten weichdünsten. Die gekochten Eidotter mit einem Löffel in etwas lauwarmem Wasser zerdrücken. Zuletzt zum Kochfond in der Pfanne zugeben, einrühren und nochmals kurz erhitzen.

Je einen Kaninchenschenkel zusammen mit etwas Gurken-Rüben-Gemüse auf einen Teller anrichten und auftragen. Dazu kann man Weißbrot reichen.