

Zurück zur Natur - Leogang

Geschmorte Kaninchenkeulen (Vorschlag: mit Polenta & grünem Spargel)

von Küchenchef Renē Pichler, Gasthof Hüttwirt in Leogang
(für 4 Personen)

4 Kaninchenkeulen ca. 200 g
150 g Wurzelgemüse in Würfel geschnitten
1 EL Tomatenmark
80 ml Weißwein
30 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe ganz
1/2 l Wasser
etwas Rosmarin, Thymian
8 Pfefferkörner
Salz, Pfeffer

Die Kaninchenkeulen gut waschen und abtrocknen. In einem Schmortopf Öl erhitzen, die Keulen salzen und pfeffern, in heißem Öl rundum anbraten und kurz beiseitestellen. Das Wurzelgemüse im selben Öl etwas anrösten, das Tomatenmark beigeben und kurz mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren, mit dem Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Die Keulen und Abschnitte in den Topf legen, die Knoblauchzehe und die Gewürze dazugeben und zugedeckt im Ofen bei 160°C oder auf kleiner Gasflamme ca. 40 Minuten schmoren. Die geschmorten Kaninchenkeulen aus dem Topf nehmen, in Alufolie einwickeln und warm stellen.