



Kaninchenragout mit Salbei

(4 Personen)

1	Kg	Kaninchenragout mit Bein
oder		
600 -		Ragout ohne Bein
700		
40	g	Öl
		Gewürzmischung (¼ TL Pfeffer, gemahlen, ½ TL Curry, ½ TL Paprika, 1 TL Majoran und 1 TL Thymian)
		Salz, Pfeffer
100	g	Zwiebeln, gehackt
50	g	Knoblauch, gehackt
100	g	Rüebli
100	G	Sellerie
10	frische	Salbeiblätter
2	dl	Weisswein
2	dl	weisser Kaninchenfond oder Gemüsefond

- 1 Rüebli und Sellerie schälen und in Würfelchen schneiden.
- 2 Das Öl in einem Bräter im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad erhitzen. Fleisch begeben und goldgelb anbraten (ca. 10 Minuten). Öl weggiessen. Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli, Sellerie und Salbeiblätter zugeben und miteinander dünsten.
- 3 Mit dem Weisswein ablöschen. Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Weissen Fond oder Gemüsebouillon begeben.
- 4 Das Fleisch unter ständigem Wenden und Übergiessen mit der Sauce schmoren (¾ bis 1½ Stunden).
- 5 Sollte die Sauce nicht ausreichen, weissen Fond oder Gemüsebouillon nachfüllen. Wenn das Ragout gar ist, sollte die Flüssigkeit eingekocht sein.