

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2014 Rezept BeO Jazz Sendung vom 6. Oktober 2014

---

### **Jimmie Noone's Kaninchenragout mit Pflaumen**



#### **Zutaten:**

- 1 kg Kaninchen in faustgrosse Stücke geschnitten
- 4 EL Mehl,
- 1 TI Provencal-Kräuter,
- ½ TI Salz , ½ TI Pfeffer,
- 2 EL Butter, 2 EL Oel
- 100 G Speck in Würfel geschnitten, 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 1 Zwiebel in Streifen geschnitten
- 2 Karotten vierteln und in fingerlange Stäbchen schneiden
- 1 Selleriestange in kleine Stücke geschnitten
- 3 dl Rotwein, 2 dl Hühnerbouillon, 1 EL Weinessig
- 1 Kräutestrauss mit Thymean, Rosmarin und Salbei, 1 Lorbeerblatt, gespickt mit 1 Gewürznelke
- 250 Gr. entsteinte, getrocknete Pflaumen, am Vortag in 1 dl Bourbon Whisky einlegen.
- Fein geschnittene Petersilie zum garnieren

#### **Zubereitung:**

- Die Hälfte des Mehls mit Salz, Pfeffer und den Provencal-Kräutern mischen und in einen Plastiksack geben. Die Kaninchenstücke trocken reiben und einzeln im Plastiksack mit der Mehl-Gewürzmischung marinieren (schütteln)
- Das Oel und die Butter in einem grossen Schmortopf erhitzen und darin die marinierten Fleischstücke, eventuell unter zwei Malen, bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.
- Den Speck, die Zwiebeln und dann das Gemüse je fünf Minuten anbraten.
- Die Kaninchenstücke zurück in den Schmortopf geben, die restlichen 2 EL Mehl darüber streuen und unter gelegentlichen Umrühren weitere 3-4 Minuten braten.
- Die Bouillon und den Wein in kleinen Mengen dazu giessen. Dann Essig, Knoblauch und den Kräuterstrauss dazu geben und das Ganze auf kleinem Feuer für 1 ¼ Stunden mit zugedecktem Schmortopf köcheln. Gelegentlich umrühren.
- Die Pflaumen und den Whisky dazu geben und wenn nötig etwas Wasser nachgiessen. Etwa 5 Minuten weiter köcheln bis das Fleisch gar ist
- Die Flüssigkeit vom Fleisch, dem Gemüse und den Pflaumen in eine Sauciere absieben, aufkochen und wenn notwendig noch mit etwas Mehlbutter eindicken. Wer's mag kann die Sauce noch mit 1 - 2 dl Rahm verfeinern. Die Sauce zurück zum Fleisch geben und das Ganze vor dem Servieren wieder zum Kochen bringen.

Dazu passen Erbsen, Rüeblibreite Nudeln oder Kartoffelstock.

Et voilà **Bon Appétit!**