



BeO-Kochtipp

Kaninchenvoressen an Safransauce

Zutaten

- 1 kg Kaninchenvoressen
- 1 El Mehl
- 1 El Butter
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 2 dl Weisswein
- 3 dl Bouillon
- 1 Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- 1½ dl Rahm
- 1 Eigelb
- 1 Briefchen Safran

Zubereitung

Fleisch mit dem Mehl bestäuben und in der heissen Butter anbraten. Zwiebel fein hacken und mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Wein ablöschen. Bouillon dazugiessen, Nelke und Lorbeerblatt beifügen und zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen. Rahm, Eigelb und Safran mit etwas Sauce verquirlen, zum Fleisch rühren und alles bis kurz vors Kochen bringen.

Rezept aus dem Buch

Berner Landfrauen Küche

