



Chüngu an Senfsauce

Zutaten

3 El Senf
4 Kl Salz
Pfeffer aus der Mühle
1.2 kg Kaninchenvoessen
Etwas Mehl
Bratbutter

2-3 Rüebli
2-3 Knoblauchzehen
3 dl Weisswein
3 dl Bouillon
2 El Thymian
2 Lorbeerblätter

Rahm

Zubereitung

Senf, Salz und Pfeffer gut verrühren, das Fleisch grosszügig damit bestreichen, in etwas Mehl wenden und in einer Kasserolle in heisser Butter rundum anbraten

Rüebli in Scheiben schneiden, Knoblauchzehen halbieren und kurz mitdünsten

Mit Wein und Bouillon ablöschen, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben

Zugedeckt im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens bei 220 Grad etwas 1 1/2 Stunden schmoren lassen

Etwas Senf, 1 bis 2 Esslöffel, in die Sauce rühren und mit wenig Rahm verfeinern

Tipp vom-Buur

Dieses Gericht lässt sich wunderbar vorbereiten: am Morgen bratfertig fertigstellen und den Backofen entsprechend programmieren. Passend zu diesem Gericht sind Knöpfli...

Besuchen Sie uns

Familie
Christa & Michel Strub-Beutler
Schützenhausstrasse 46
5056 Attelwil/AG

Rufen Sie uns an

Wir sind gerne für Sie da!
079 218 89 04

Schreiben Sie uns

info@vom-buur.ch