



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

gefüllte Kaninchenkeule

Zutaten:

4 St	Kaninchenkeulen
2 EL	Butter
2 St	Brötchen vom Vortag
2 St	Schalotten
2 St	Eigelb

etwas frische gemischte Kräuter
etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss

**für 4
Personen**

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen entbeinen.

Für die Füllung entrindete Weckle, Eigelb, Butter und Kräuter im Mixer oder von Hand fein vermengen und kräftig würzen. Die dadurch entstandene Masse in den Keulen verteilen, das Fleisch darüber zusammendrücken und zusammenbinden.

Die gefüllten Kaninchenkeulen zunächst in der Pfanne mit Butter rundum anbraten, dann bei ca. 170° C bis 180° C im Ofen ca. 20 bis 25 Minuten braten. Danach etwas Schalotten in der Pfanne anschwitzen und mit einem leichten Rotwein bzw. einem kräftigen Weißwein den Kaninchenfond ablöschen. Unter Umständen kann auch etwas Sahne oder Butter dazugegeben werden. Den dadurch entstandenen Fond mit Mehl leicht abbinden.

Als Beilage empfehlen wir Ihnen feine badische Butternudeln oder leicht angebratene Kartoffeln mit Kräutern.