

Kaninchensuppe

Die Kaninchenkeulen und -läufe salzen, pfeffern und im Öl kräftig anbraten. Den Speck und das Suppengemüse zugeben und noch 4 - 5 Minuten mitbraten lassen.

Das Tomatenmark einrühren und mit Mehl bestäuben. Wacholderbeeren und Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Wildfond und Rotwein angießen und zugedeckt ca. 30 Minuten sachte schmoren lassen.

Danach die Keulen und Läufe herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Die Suppe durch ein Sieb passieren, erneut aufkochen. Das Fleisch darf nochmals kurz mitgekocht werden.

Die geschnittenen Champignons in einer Pfanne scharf anbraten und die Butter zugeben. Nun die Sahne und Crème fraîche in die Suppe rühren, die Champignons zugeben. Erneut kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Heiß servieren. Zum Garnieren evtl. einen Klecks geschlagene Sahne und einen Thymianzweig oder etwas Preiselbeeren zugeben.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 45 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für 5 Portionen:

2 ½	Kaninchen - Läufe
2 ½	Kaninchenkeule(n)
	Salz und Pfeffer
2 ½ EL	Öl
100 g	Speck, gewürfelt
5 EL	Suppengemüse (TK)
1 ¼ EL	Tomatenmark
1 ¼ EL	Mehl
750 ml	Wildfond
125 ml	Rotwein, trockener, kräftiger
	Wacholderbeeren
	Thymian, gerebelt
125 ml	Sahne
2 ½ EL	Crème fraîche
125 g	Champignons, in Scheiben geschnitten
40 g	Butter