

KANINCHENKEULE MIT POLENTATÖRTCHEN



BIERTIPP:

Rieder Märzen



ZUTATEN

4 Stück Kaninchenkeulen, Oberkeule ausgelöst
20 g Olivenöl
Salz, Pfeffer
Je 1 Stück Karotte und gelbe Rübe
1 Stück Petersilienwurzel
1 Stück Lauch
1 Stück Zwiebel
1 Stück Knoblauchzehen
1 kleiner Zweig Thymian
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Tomate
125 ml Rotwein
80 g entkernte, schwarze Oliven
300 ml Gemüsesuppe

ZUBEREITUNG

Kaninchenkeulen mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und zu einer kleinen Rolle binden.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Geschälte Karotten, gelbe Rüben und Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden und mitrösten.

Nun Lauch und Zwiebel in Würfel schneiden und mit schwenken, Tomate würfeln und zufügen.

Mit Tomatenmark, mit Rotwein ablöschen und Gemüsesuppe aufgießen.

Thymianzweig und Oliven zufügen und zugedeckt weich dünsten, Keule herausnehmen.

Sauce passieren und einkochen lassen, Bindfaden aus der Keule entfernen und bis zum Anrichten.

In der Sauce warmhalten.

Garzeit: ca. 40 min

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

