

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 18:47:32 CET

Beschreibung

Zutaten

1 kg Kaninchenteile, 0,5 l Pilsener, 150g Fett, 4 Zwiebeln, 300g Möhrenwürfel, 250g Selleriewürfel, 1 Knoblauchzehe gepreßt, Salz, Pfeffer, Thymian, 200g Creme fraiche, Mehl, Petersilie

Zubereitung

Kaninchen 24 Std. in Bier einlegen, anbraten, Gemüse und Gewürze dazugeben und mit 1/2 l Bier übergießen. 50-60 Minuten schmoren lassen. Creme fraiche und Mehl miteinander verquirlen und die Soße damit binden. Mit Petersilie servieren.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	