

# Kaninchen eingelegt

powered by:



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

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