Kaninchen auf Flämische Art

powered by: Gary´s Cookbook

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 18:50:53 CET

Beschreibung

Zutaten
1 Kaninchen (ca. 1,7 kg), Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 120g kl. Zwiebeln, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren, .5 Pfefferkörner, Essig, Zucker, 0,3 l Vollbier hell, Stärkemehl

Zubereitung
Kaninchen in 6-8 Stücke teilen, mit Butterschmalz bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Zwiebeln und Gewürze mitschmoren lassen und Bier dazugießen. Bei 225 Grad 1 Std. im Ofen garen Zum Schluß die Soße mit Stärkemehl binden. Dazu Kroketten oder Schalenkartoffeln und Bratäpfel.

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**	