

Sahne-Kaninchen mit Gnocchi



Zutaten (4 Personen):

- 1 Kaninchen (küchenfertig)
- 1 Zwiebel
- 400 ml Sahne
- 100 g Baconwürfel
- 1 TL Schweineschmalz
- ca. 3 EL Senf (mittelscharf)
- 500g Gnocchi
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Wasser

Zubereitung:

Das Kaninchen waschen, trockentupfen und zerlegen (in je 2 Vorder- und Hinterläufe, Filet, Bauchlappen). Die restlichen Teile (Rippen, Wirbelsäule) werden entsorgt. Jetzt die Kaninchenteile mit Senf rundherum einreiben und mit Pfeffer sowie Salz würzen.

Baconwürfel zusammen mit dem Schweineschmalz in einen großen Bräter geben und darin bei mittlerer Hitze auslassen. Währenddessen die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen gemeinsam mit den Kaninchenteile in den Bräter dazugeben und das Fleisch kräftig von allen Seiten anbraten.

Unterdessen den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Wenn die Kaninchenteile schön gebräunt sind, mit 100 ml Wasser ablöschen, zudecken und den Bräter für 30 Minuten in den Ofen schieben. Danach die Hälfte der Sahne (200 ml) angießen und nach einer weiteren halben Stunde die restlichen 200 ml Sahne zufügen.

Während der Garzeit die Gnocchi nach Packungsanleitung kochen, abgießen und zur Seite stellen. Jetzt den Deckel vom Bräter nehmen, die verzehrfertigen Gnocchis zur Sauce in den Bräter geben und darin warmhalten. Jetzt alles bei offenem Deckel für weitere 10 Minuten in den Backofen geben, damit das Fleisch Bräune annehmen kann. Nach der Garzeit nach Belieben die Sauce abschmecken und alles im Bräter servieren.