



Kaninchen in Dijonsenfsoße

Zutaten:

2 Kaninchen Keulen
3 alte Semmeln
2 Eier
2 EL Mehl
300 gr. Wurzelgemüse
1 TL grober Senf
200 ml Sahne
200 ml Milch
4 Scheiben Bacon
Öl, Butter
Kräuter
Salz & Pfeffer



Backofen: 180 °C- 10 Min

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen von Sehnen und Knochen befreien. Dann die Keulen halbieren. Die eine Hälfte des Fleisches in einer heißen Pfanne schmoren lassen. Die andere Hälfte erst mit Baconscheiben umwickeln, dann in einer anderen Pfanne anbraten.

Eine Zwiebel sowie das Suppengemüse würfeln und zum Kaninchen in die erste Pfanne geben. Mit einem Zweig Rosmarin und Salbeiblättern braten lassen. Wenn alles schön angebraten ist den Senf und die Sahne untermischen. Bei 180 °C für rund 10 Minuten backen. Nach 5 Minuten die Pfanne mit den umantelten Bacon-Keulen ebenfalls in den Ofen stellen, bis zum Ende der Backzeit.

Eine Semmel mit einer Reibe zu Semmelbröseln zerkleinern. Mit Milch, einer Prise Salz und einem Ei in einer Schüssel vermengen. Dann die zwei restlichen Brötchen halbieren und in der Masse einlegen. Die Semmeln leicht ausdrücken, dann mit Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren. In Öl frittieren.

Nur noch Anrichten und mit Petersilie garnieren. Fertig!



**FRANKEN
FERNSEHEN**