

## Sauté de Lapin au Vin Blanc

GESCHMORTES KANINCHEN IN WEISSWEINSAUCE

Für 4 bis 6 Personen

Ein 1 bis 1,5 kg schweres, frisches Kaninchen oder aufgetautes Tiefkühlkaninchen, in serviergerechte Stücke geschnitten	125 g magerer gesalzener Speck, gewürfelt
1 Tasse herber Weißwein	2 Tassen Wasser
2 EL Weißweinessig	1 EL Butter
1/4 Tasse Olivenöl	12 bis 16 geschälte frische Zwiebeln
1 Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten	3 EL kleingeschnittene Schalotten
1/2 TL getrockneter Thymian	1/2 TL kleingehackter Knoblauch
1 Lorbeerblatt, zerrieben	2 EL Mehl
2 TL feingehackte frische Petersilie	1 1/2 Tassen Fleischbrühe, frisch, aus Würfeln, Instantbrühe oder aus der Dose
1/2 TL Salz	<i>Bouquet garni</i> , bestehend aus 4 Petersilienstengeln und 1 Lorbeerblatt, zusammengebunden
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	

Das Kaninchen wird unter fließendem Wasser gewaschen und mit Küchentrepp abgetrocknet. In einem flachen, feuerfesten Geschirr oder in einer Kasserolle vereinigt man 1/2 Tasse Wein, 1 EL Weinessig, Olivenöl, die in Scheiben geschnittene Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer Marinade. Darin läßt man das Kaninchen 6 Stunden bei Zimmertemperatur oder 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank. Mehrfach umwenden.

Die Speckwürfel werden 5 Minuten in 2 Tassen Wasser gekocht, dann abgossen und mit Küchentrepp trockengetupft. In einer schweren Pfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser zerläßt man auf mäßiger Hitze 1 EL Butter und brät darin die Speckwürfel an, bis sie knusprig und goldbraun sind. Den Speck stellt man beiseite und gießt das meiste Fett in eine Schüssel; auf dem Boden der Pfanne bleibt nur gerade ein leichter Fettfilm zurück. Hierin brät man die Zwiebel an und gibt sie dann in eine Schüssel.

Nun das Kaninchen aus der Marinade nehmen und mit Küchentrepp abtrocknen. Die Marinade aufheben. Das Kaninchen wird in der Pfanne angebraten – falls nötig mit zusätzlichem Fett – und dann in eine schwere 2 bis 3 l fassende, feuerfeste Kasserolle gelegt. Aus der Pfanne gießt man fast alles Fett ab, gibt die Schalotten und den Knoblauch hinein und dünstet sie unter ständigem Rühren 2 Minuten lang. Das Mehl einstäuben und auf schwacher Hitze 1 Minute weiter-rühren. Vom Feuer nehmen und die restliche 1/2 Tasse Wein sowie die Brühe zugießen. Auf mäßiger Hitze läßt man unter Rühren so lange kochen, bis die Sauce dickt. Dann gießt man sie über das Kaninchen, fügt *bouquet garni*, Marinade und angebratene Speckwürfel dazu. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Das Stew wird auf dem Herd zum Kochen gebracht und auf dem mittleren Einschub des Backofens 40 Minuten gegart. Danach rührt man behutsam die Zwiebeln dazu und brät 20 Minuten weiter, bis das Kaninchen zart ist, wenn man mit der Spitze eines scharfen Messers hineinsticht. Kurz vor dem Servieren rührt man 1 EL Essig in die Sauce, schmeckt ab und trägt in der Kasserolle auf.