



Kaninchenrücken mit Gemüse in Paprikacreme

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Den Kaninchenrücken würzen, zart am Punkt braten, mit Butter bestreichen, in Petersilie wälzen.
- 2 Gemüse schälen, in Streifen schneiden und in Salzwasser knackig kochen. Wildfond und Obers kochend reduzieren, Paprikapulver einrühren.
- 3 Das Gemüse einschwenken, ziehen lassen, eventuell noch mit geschlagenem Obers und weißem Pfeffer verfeinern.
- 4 Anrichten. Den Rücken tranchieren, darauflegen.

TIPP: Auf ähnliche Art kann man auch eine Kaninchen-Paprikasuppe erzeugen.

Zutaten für 4 Portionen

🍷 = Kotányi Produkte

1 kg	Kaninchenrücken, ausgelöst
2 Stk.	Kohlrabi
200 g	Karotten
200 g	Zucchini
1 Stk.	Sellerieknolle
200 ml	Wildfond
200 ml	Obers
	Öl zum Braten
	Petersilie, fein gehackt
	Butter zum Glacieren
1 Prise	🍷 Speisesalz jodiert
1.5 TL	🍷 Paprika edelsüß spezial
1 Prise	🍷 Pfeffer weiß gemahlen

