

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

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.