

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 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