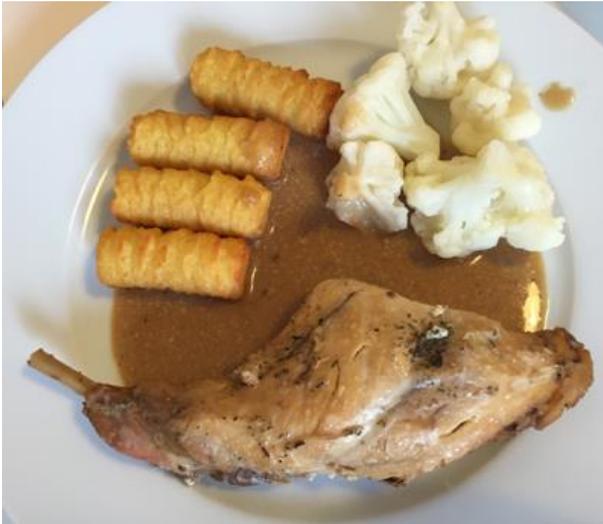


Kaninchen mit Blumenkohl und Salzkartoffeln



In der DDR TV-Serie "Polizeiruf 110" kochte Hauptmann Fuchs im Januar 1989 "Kaninchen französisch", was damit bestimmt das bekannteste DDR-Rezept für Kaninchen wurde.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Kaninchen
 1,5 L Buttermilch
 5 Möhren
 1/3 Sellerieknolle
 2 Zwiebeln
 15 Wacholderbeeren
 13 Pimentkörner
 6 Lorbeerblätter
 1 EL Kümmel
 1 EL Bohnenkraut
 schwarzer Pfeffer aus
 der Pfeffermühle

das Kaninchen, wenn nötig zerteilen (Keulen, Läufe, Rücken) und gründlich waschen. Das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Kaninchen in ein geeignetes Gefäß (z.B. eine Glasschale) legen, mit dem Gemüse und den Gewürzen bedecken, die Buttermilch auffüllen und den schwarzen Pfeffer darüber mahlen. Mit Folie abgedeckt nun für 3-5 Tage in den Kühlschrank stellen.

160 g Butter
 200 g fetter Speck
 Salz, Pfeffer
 Zucker

die eingelegten Kaninchenteile aus der Beize nehmen, kurz abtropfen lassen. Die Butter in einem Bräter schmelzen und die Kaninchenteile in die heiße Butter legen. Den fetten Speck in dünne Streifen geschnitten auf die Kaninchenteile legen. Den Bräter für 45 min in den auf 190 Grad vorgeheizten Backofen (Umluft) stellen.
 Jetzt die Kaninchenteile wenden, mit einer Schaumkelle das Wurzelgemüse aus der Buttermilch nehmen und über die Kaninchenteile verteilen. Für weitere 50 min zurück in den Backofen.
 Jetzt den Rest Buttermilchbeize dazu geben und für nochmals 20 min wieder in den Backofen.
 Dann den Bratenfond durch ein feines Sieb gießen und mit einer Mehlschwitze zu einer Soße binden, mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.



1 Blumenkohl
1 EL Salz

den Blumenkohl putzen und in Rösschen zerteilen. Zusammen mit etwas Wasser und dem Salz für ca. 10 min in einem mit Dämpfeinsatz garen.

500 g Kartoffeln
1 TL Salz

schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.

Tipp

wenn es schnell gehen muss, dass zerteilte Kaninchen waschen, mit Salz und Pfeffer einreiben, auf Speckscheiben in den Bräter legen, mit Speckscheiben als Abschluss bedecken, mit Bratenfond auffüllen und bei 220 Grad Umluft in den Backofen schieben. Garzeit ca. 75 Minuten (junges Tier) bis 90 Minuten (älteres Tier).
