

GLÜHWEINHASE

Zutaten:

2 Karotten (Möhren)
1 Stange Lauch
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
4 Kaninchenkeulen oder ein kleineres Kaninchen zerlegt
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
1 TL Senfkörner
1 TL Piment
1 TL Wacholderbeeren
ca. 3/4 Liter Glühwein, möglichst nicht zu süß
100 ml Rotweinessig
Salz
Pfeffer aus der Pfeffermühle
Öl und Butter zum Anbraten

1. Zubereitung der Marinade:

Karotten, Lauch, Knoblauch und Zwiebel schälen in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gewürze dazugeben und mit Glühwein und Essig übergießen. Darauf achten, dass alles gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Notfalls etwas mehr Glühwein dazugeben. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen und über Nacht ziehen lassen.

2. Fleisch aus der Marinade nehmen, gut trocken tupfen, salzen und pfeffern. 1 EL Butter und 3 EL Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Danach etwas Marinade zugießen und alles im Topf weiterschmoren lassen, bis es vollständig durchgegart ist. Bei Bedarf noch Marinade zugießen.

3. Fleisch aus der Soße nehmen und die Soße durch ein Sieb streichen. Anschließend Soße auf die Hälfte einkochen und unter Rühren ein wenig Mehlschwitze oder Speisestärke einrühren, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch Zugabe von etwas Sahne, Schmand oder Creme fraiche wird die Soße noch cremiger. Das Fleisch wieder in die Soße zurückgeben, ev. nochmals abschmecken und servieren.

Passende Zuspeisen: Semmel- oder Kartoffelknödel