

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 18:50:53 CET

Beschreibung

Zutaten

1 Kaninchen (ca. 1,7 kg), Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 120g kl. Zwiebeln, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren, .5 Pfefferkörner, Essig, Zucker, 0,3 l Vollbier hell, Stärkemehl

Zubereitung

Kaninchen in 6-8 Stücke teilen, mit Butterschmalz bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Zwiebeln und Gewürze mitschmoren lassen und Bier dazugießen. Bei 225 Grad 1 Std. im Ofen garen Zum Schluß die Soße mit Stärkemehl binden. Dazu Kroketten oder Schalenkartoffeln und Bratäpfel.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	