

Kaninchenkeulen mit Orangenschalotten



Zutaten:

- Zutaten für 4 Personen:
- 1 große Möhre
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Kaninchenkeulen
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- Gemüsebrühe (Instant)
- 3 Orangen
- 200 g Schalotten
- 100 g Champignons
- 2 Prisen Zucker

Zubereitung:

1. Die Möhre schälen und klein würfeln. Die Keulen salzen, pfeffern und in 2 EL Öl in einem Schmortopf bei mittlerer Hitze rundherum hell anbraten. Möhre, Rosmarin und Lorbeerblatt dazugeben, mitbraten und mit $\frac{1}{2}$ l Brühe ablöschen. Die Kaninchenkeulen im halb geschlossenen Topf bei kleiner Hitze in ca. 1 1/4 Std. weich schmoren.
2. Eine Orange heiß waschen, abtrocknen, 1 EL Schale abreiben. Alle Orangen auspressen. Die Schalotten schälen, evtl. halbieren und im übrigen Öl glasig braten. Salzen und pfeffern. 50 ml Gemüsebrühe, Orangensaft und -schale einrühren. Bei starker Hitze in ca. 10 Min. fast sirupartig einkochen lassen. Die Champignons trocken abreiben und putzen. Ca. 20 Min. vor Garzeitende mit Orangenschalotten zu den Keulen in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.