

Kaninchen gefüllt, gebacken

– Pankreasdiät –

1 Kaninchen
½ Stange Lauch
4 Scheiben kräftiger roher Schinken
1 Bouquet garni mit Salbei, Rosmarin und Lorbeer
1 Fl. Weißwein
0,04 l Noilly Prat
2 EL Dijonsenf
0,1 l selbstgezogene Hühnerbrühe
Salz
frischer Pfeffer
1 EL Speisestärke

Kaninchen innen mit 1 EL Senf einreiben, Porree mit Schinken umwickeln und in die Bauchhöhle legen, zubinden und auf ein Backblech oder eine feuerfeste Form legen. Wermut mit restlichem Senf, Salz und Pfeffer verrühren und drübergießen. Bei 180° in den Backofen schieben und regelmäßig nicht zu großzügig mit Weißwein begießen. Nach ca. 1 Std. (Garprobe machen: Im Schenkel mit einer Spieß einstechen, wenn's nicht mehr rosa kommt, ist das Tier gar) das Kaninchen auf eine Servierplatte legen, Fonds mit der Brühe loskochen, stark aufkochen, abschmecken und mit Speisestärke binden.