



Kanincheneintopf

Zutaten für 4 Personen

-  50 g Dörrbohnen
- 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 100 g Speckwürfel
-  600 g Kaninchenragout
- Rapsöl oder Bratbutter
- 2 ½ EL Mehl
-  Kräutersalz
- Pfeffer
- 4 dl Gemüsebouillon
- 2 Zweige Rosmarin
-  70 g getrocknete Tomaten, im Öl
- 1 gehäufter EL Crème fraîche
-  Kräutersalz
- Pfeffer

Vor- und Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden

Dörrbohnen über Nacht einweichen. Abgiessen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Kartoffeln schälen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Speckwürfel in einem Bräter ohne Fettzugabe ca. 2 Minuten kräftig braten und herausnehmen. Ragout darin portionenweise kräftig anbraten, nach Bedarf etwas Öl nachgeben. Bei jeder Portion Mehl darüberstreuen. Herausnehmen und würzen.


Nach der letzten Portion Fleisch, Zwiebeln im Bräter andämpfen und Bohnen kurz mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, dann Ragout sowie Speck und Kartoffeln dazugeben und alles gut vermischen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen. Dabei zwischendurch umrühren.

Rosmarin fein hacken.

Wenn das Fleisch gar ist, alles aus der Sauce nehmen und zugedeckt zur Seite stellen. Crème fraîche dazugeben und bei hoher Hitze zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und abschmecken. Fleischgemisch sowie Tomaten und Rosmarin in die Sauce geben gut vermischen.

 Kann auch mit frischen Bohnen zubereitet werden.

 Diese Produkte sind beim Lamahof-Tschäppel in Huttwil erhältlich.
Tschäppel 73 | 4950 Huttwil
062 962 00 54 | lamahof-tschaeppeL.ch