

# Wildkaninchen

## Zutaten:

1 totes wildes Kaninchen  
200 g Senf  
1 Zwiebel  
250 ml Fleischbrühe  
10 Lorbeerblätter  
1 EL Wacholderbeeren  
2 EL Essig  
Sherry  
1 kleine Dose Preiselbeeren  
1 Becher Creme fraîche  
Salz, Pfeffer, Paprika und weitere Gewürze nach Wahl

## Zubereitung:

- Zunächst das Vieh gut abwaschen und säubern.
- Senf mit Pfeffer, Salz und anderen Gewürzen anreichern.
- Das Vieh mit dieser Senfpampe innen und außen gut einstreichen.
- In einem Bräter die Zwiebel leicht anbraten und das Vieh dazugeben.
- Wenn das Vieh eine braune Farbe angenommen hat, mit der Fleischbrühe ablöschen.
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, etwas Essig in den Sud geben und kurz aufkochen lassen.
- Backofen auf 175° C vorheizen.
- Den Bräter mit dem braunen Vieh in den Backofen schieben.
- Damit es nicht so austrocknet, mit Alufolie überspannen.
- Alle 10 Minuten mit reichlich Sherry übergießen.
- Nach etwa 1 Stunde das Vieh herausholen und den Sud durchsieben.
- Dem Sud Preiselbeeren und Creme fraîche zusetzen und als Soße andicken.
- Schmeckt gut mit selbstgemachtem Rotkohl und Semmelknödeln.