



Familien-Rezepte und Familien-Wein **Weingut Schales – echt Wild!**

Kaninchenragout in Wein

Das zerwirkte (zerlegte) Kaninchen salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Danach in Butterschmalz (z.B. Butaris) kurz anbraten.

Jetzt feingehacktes Wurzelwerk (Karotte, Lauch und Sellerie) sowie Zwiebeln, Pilze und etwas Knoblauch zugeben und anbraten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen.

Dann im Bräter im Backofen (ca. 100°C) ca. 45 Minuten schmoren lassen. Zum Schmoren beim Kaninchen ist zu sagen, dass die Hitze nicht zu hoch sein darf, damit das Kaninchen nicht zu trocken wird.

Vor dem Anrichten die Sauce abbinden und eventuell mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Wir empfehlen als Beilagen klassisch Klöße mit einem Salat, oder Salzkartoffeln.

Unsere Weinempfehlung:

2010 SCHALES CARDINALIS Cabernet Sauvignon & Merlot trocken



Reife, würzige Paprika-Nase, sehr tiefe und komplexe Aromastruktur, Kräuterkomponenten. Schmeckt nach schwarzer Schokolade, samtweich mit wunderbar klarer Frucht. „Geröstete Paprika, etwas Holunder, Schwarzkirsche und dezente Rauchnoten. Ansprechend-reife Aromatik. Etwas Nelke und Lorbeer. Feine Süße im Auftakt mit frischer Kirschfrucht und vitaler Säure sowie leicht rauen Gerbstoffen“ sagt falstaff Weinguide 2015

Zutaten – und grundsätzlich gilt in unserer Familie:

Wo gutes reinkommt, kommt gutes raus!

1 Kaninchen (pro Person sollte man mit ca. 200 g Fleisch/ohne Knochen rechnen)

Butterschmalz, Wurzelwerk (Karotten, Lauch, Sellerie)

3 kleine Zwiebeln, Knoblauch (fein geschnitten, statt gepresst)

100g kleine Champignons (wenn möglich so klein, dass man sie ganz verwenden kann und nicht schneiden muss)

Mehl

Brühe

Rotwein

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Ihre Familien Schales