frei nach Rezept von WDR-Koch Helmut Gote

### Kaninchenroulade

für 2 Personen

### Zutaten

1 Kaninchenrücken mit Bauchlappen, 5 Zweiglein frischer Tymian, 1 Knoblauchzehe, 20 g Butter, 50ml Weißwein, 400 ml Sahne, 1 Esslöffel scharfer Senf, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer

# 1 © www.dietzlenis.de

## **Zubereitung**

- 1. die Kaninchenrücken beim Metzger so bestellen, daß der Bauchlappen noch daran hängt. Wenn`s nicht klappt, ist`s aber auch kein echtes Problem, nur das Einwickeln wird schwieriger weil das Rückenfleisch vielleicht wegflutscht
- 2. Backofen auf 150° C vorheizen
- 3. Bauchlappen mit daran hängendem Rückenfleisch auf dem Brett ausbreiten und dünn mit Senf bestreichen
- 4. die Bauchlappen leicht salzen und pfeffern, die Knoblauchzehe sehr fein hacken und ebenfalls gleichmäßig auf dem Bauchlappen verteilen
- 5. die Tymianblättchen gegen den Strich vom Zweig abstreifen und ebenfalls auf dem Bauchlappen verteilen
- 6. nun das Rückenfleisch in den Bauchlappen eng einrollen und die Rouladen mit Bratfaden zusammenbinden bzw. mit Rouladenspießen zusammenstecken
- 7. in der Pfanne die Butter leicht braun werden lassen und die Rouladen rundherum leicht anbräunen
- 8. die Rouladen aus der Pfanne nehmen, von außen leicht salzen und pfeffern und in feuerfester Schale im Backofen während 30 Minuten fertig garen
- 9. währendessen den Bratensatz mit der Hälfte des Weißweins ablöschen, die Hälfte der Sahne zugeben und alles reduzieren lassen.
- 10. nach 10 Minuten den Rest des Weines und der Sahne zugeben und ebenfalls reduzieren lassen.
- 11. wer es lieber leichter hätte, verwendet nur die Hälfte des Weines und der Sahne
- 12. zum Servieren den Bratfaden bzw. Spieß entfernen, die Rouladen in daumendicke Scheiben schräg schneiden und mit der Sauce beträufeln

# Zeitbedarf

1 Stunde

# dazu paßt

Kartoffelgratin mit Spinat