

# Kaninchen in Senf- Estragon-Sauce



## Zutaten (4 Portionen)

1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 2¼ kg)	200 ml Instant-Fleischbrühe
50 g Butter	1 TL Zucker
8–10 dünne Scheiben durchwachsener Speck	100 g Senf
500 g grüne Bohnen	Worcestersauce
150–300 g Crème fraîche	1 Bund Estragon
200 ml Weißwein	Bohnenkraut
	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Das Kaninchen waschen und trocknen. Anschließend häuten und das Fett entfernen. Keulen und Läufe abtrennen und den Rücken in drei bis vier Stücke schneiden. Alle Teile mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Den Estragon abspülen, fein hacken und mit dem Senf verrühren.
3. In einer Fettpfanne Butter erhitzen. Die Kaninchenteile rundum mit der Hälfte des Senfs bestreichen und in die Fettpfanne legen. Diese in den Backofen schieben und bei 200–225 °C insgesamt ca. 1¼ Stunden braten. Nach 30 Minuten Bratzeit den Weißwein und die Brühe dazugeben.
4. Die Bohnen waschen, Stiele abschneiden und Fäden abziehen. Dann zusammen mit dem Bohnenkraut in ca. 125 ml kochendes Salzwasser geben und ca. 3 Minuten kochen. Die Bohnen nach dem Abgießen mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 8–10 Bohnen mit einer Speckscheibe umwickeln und ca. 30 Minuten vor Ende der Bratzeit mit in die Fettpfanne legen.
5. Die gegarten Kaninchenteile aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Bohnen warm stellen.
6. Den Inhalt der Fettpfanne durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf etwa die Hälfte einkochen. Den Zucker in den Estragon-Senf geben und diesen dann in die Bratflüssigkeit einrühren. Die Sauce mit Worcestersauce abschmecken und zum Fleisch servieren.