



Kaninchen in Preiselbe- er-Sahne-Soße

Zutaten

- 500 g Kaninchenkeulen
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Pfifferlinge
- 200 ml Schlagsahne
- 100 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel
- 3 EL Preiselbeeren a.d. Glas

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Kaninchenkeulen waschen und trocken tupfen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Kaninchenkeulen von allen Seiten anbraten, herausnehmen und in eine Auflaufform legen.
4. Pfifferlinge waschen, putzen und halbieren. In der Pfanne kurz anbraten. Sahne und Wasser zugießen und heiß werden lassen.
5. MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel einrühren und zum Kochen bringen. Preiselbeeren in die Sauce einrühren und über die Kaninchenkeulen gießen. Im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu passen Spätzle.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	925 kcal
Fett	63 g
Protein	59 g

🕒 45 Minuten

⊕ 2 Portionen