

## Kaninchen – Zigeunerstötzli.

Kaninchenstötzli ohne Knochen, Unterschenkel abgeschnitten.

1 EL Senf

Innenseite damit bestrichen.

Salz, Pfeffer, Paprika

würzen.

50 g Brät

darauf streichen.

1 Scheibe Schinken

einwickeln, auf das Stötzli legen

1 Stück Emmentalerkäse

gut einpacken.

2 Scheiben geräucherter Speck

kreuzweise um das Stötzli legen  
mit Bindfaden gut verschnüren.

2 EL. Oel

erhitzen, das Fleischstück rundum  
gut anbraten.

2 dl Bouillon

ablöschen,  
bei kleiner Hitze 20 – 30 Min.  
köcheln.

En Guete.

