

Kaninchenrücken an einer Herbstpilzsauce.

für 4 Personen.

600 gr. Kaninchenrücken, Öl, Salz und Pfeffer, (Gewürzmischung)
1 Zwiebel.
20 gr. gedörrte Pfifferlinge
2 – 3 dl. brauner Fond,
1 dl. Rahm. (Cognac oder Brändi) 0,2 dl

Bratensauce, wenn möglich aus Kaninchenfond,
zubereiten.

Gedörrte Pilze begeben und ca. 10 Min. köcheln lassen,
ca. 2 Min. vor den Anrichten Rahm begeben.

Kurz vor dem Anrichten, Brändi oder Cognac begeben.

Nachwürzen nach belieben.