\*\* Geschmortes Kaninchen mit Steinpilzen

------------------------------------------------------------

\* Zutaten:

\* 30 g getrocknete Steinpilze

\* 1 Knoblauchzehe

\* 1 Bio-Zitrone

\* 1 (ca. 1,4 kg) zerlegtes Kaninchen

\* 2 EL Öl

\* Salz

\* Pfeffer

\* 20 g Butter oder Margarine

\* 20 g Mehl

\* 250 ml Gemüsebrühe

\* 50 ml Weißwein

\* 6 Stiel(e) Petersilie

\*\* Zubereitung:

------------------------------------------------------------

Steinpilze in 250 ml kaltem Wasser ca. 1 Stunde einweichen. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in dickere Scheiben schneiden. Steinpilze abgießen, Wasser durch ein feines Sieb passieren. Pilze klein schneiden Öl in einem Bräter erhitzen. Kaninchenteile darin unter Wenden rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kaninchen herausnehmen. Fett in dem Bräter schmelzen, Mehl unterrühren. Brühe, Weißwein und Einweichwasser der Pilze langsam einrühren. Steinpilze, Knoblauch und Kaninchen in den Bräter geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 1/4 Stunden schmoren lassen Zitronenscheiben ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen in feine Streifen schneiden. Soße nochmal s abschmecken, dann Petersilie zugeben.