



## WILD-KANINCHEN ODER WILD-HASE MIT CHAMPIGNONS UND SCHALOTTEN



**Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 45 Minuten**



### **Zutaten für 4 Personen:**

1-2 kg Kaninchenteile/Hasenteile (Keule, Rücken, Läufe), 6 EL Olivenöl,  
3 Knoblauchzehen, 300 g Schalotten, 1 EL Paprikapulver edelsüß,  
125 ml Rotwein, 125 ml kräftig gewürzte Fleischbrühe,  
1 TL getrocknetes Basilikum, 1 Bund glatte Petersilie,  
250 g frische kleine Champignons.



### **Zubereitung:**

1. Olivenöl in einem Bräter erhitzen, die geschälten Knoblauchzehen solange darin braten, bis sie dunkelbraun sind, dann heraus nehmen. Die Kaninchenteile/Hasenteile rundherum anbraten.
2. Nach 10 Minuten die geschälten Schalotten dazugeben und solange mitbraten, bis sie rundherum braun geworden sind. Alles mit Paprikapulver überstäuben und kurz anschwitzen. Mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen und mit Basilikum würzen.
3. Das Fleisch zugedeckt schmoren lassen. Nach 20 Minuten die gehackte Petersilie und die geputzten Champignons dazu geben. Alles noch 20 Minuten schmoren lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Schmorflüssigkeit 5 Minuten einkochen lassen.

Im Topf servieren. Beillagen: Salzkartoffeln und Rotkohl oder Nudeln und Salat.