Kaninchen in Basilikumsahne

Zutaten

4 Kaninchen-Hinterkeulen (alternativ 2 Packungen gemischte Kaninchenteile)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Suppengemüse
2 EL Öl
30g Butter
4-5 Zweige Thymian
1 Zwiebel
100g milde Fleischbrühe (instant)
4 EL Schlagsahne
3-4 Basilikumblättchen
1/2 TL Speisestärke

Zubereitung

Das Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.
Das Gemüse putzen, waschen und grob zerteilen.
Öl und die Butter in einem großen Schmortopf erhitzen. Den gewaschenen, trocken-geschüttelten und grob gehackten Thymian (bis auf 1 TL) mit dem Kaninchenfleisch in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze rundum anbraten.
Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit dem zerkleinerten Gemüse zum Fleisch geben. Den Topfdeckel auflegen. Nach 5 Minuten Brühe abgießen und alles etwa 20 Minuten bei milder Hitze schmoren.
Fleisch aus dem Topf nehmen, im Ofen warm stellen. Flüssigkeit durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, Sahne und restlichen Thymian unterrühren.
Gewaschene Basilikumblättchen in Streifen schneiden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Speisestärke binden. Zum Schluss das Basilikum unterheben und die heiße Sauce zum Fleisch servieren.

Tipp: als Beilage eignen sich Bandnudeln.