

«Chüngu» mit Bier

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Marcel Schnyder aus Münsigen)

Zutaten: (4 Pers.)

Marinade:

- 1 kg Kaninchen-Ragout
- 1 kleines Fläschchen dunkles Bier
- 1 dl Essig
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 Karotte, in Scheiben geschnitten
- 1 Rosmarinzweiglein
- 3-4 Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt

Ferner braucht's:

- 3 EL Mehl
- 1 TL Streuwürze
- 2 EL Bratbutter
- 2 dl gebundene Fertig-Bratensauce
- 2 dl Rahm
- 1 kleine Dose Eierschwämmli
- 50 g Speck-Würfeli
- 2 Scheiben Weissbrot, in Würfeli geschnitten
- einige Perlzwiebeln
- etwas Butter

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade zusammen aufkochen und heiss über die Kaninchenstücke giessen. Über Nacht stehen lassen.

Dann die Fleischstücke aus der Marinade nehmen und mit Haushaltspapier gut trockentupfen. Das Fleisch in einer Mischung aus Mehl und Streuwürze wenden und in Bratbutter rundum gut anbraten.

Die Marinade nochmals aufkochen und den Schaum abschöpfen.

Die angebratenen Fleischstücke und die aufgekochte Marinade in einen Bräter geben und zugedeckt bei 180 bis 200 Grad etwa eine Stunde lang schmoren lassen. Dabei die Fleischstücke ab und zu wenden.

Am Schluss die Bratensauce und den Rahm zugeben und die Sauce abschmecken.

Die Brot-Würfeli separat in etwas Butter rösten. Die Speck-Würfeli, die Perlzwiebeln und die Eierschwämmli ebenfalls leicht anbraten und alles zusammen über das fertig geschmorte Fleisch geben.

Den «Chüngu» zusammen mit Kartoffelstock oder Spätzli servieren.