

KANINCHENKEULENSCHNITZEL MIT RAHMIGEM POM POM BLANC



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 50 Min.



Zutaten:

- 4 Kaninchenkeulen
- 200 g Pom-Pom Blanc in feine Streifen schneiden
- 2 EL Zwiebel
- 4 EL Doppelrahm
- 2 EL Petersilie
- Kräuter nach Geschmack
- Butter
- Öl



Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen werden ausgelöst, von Sehnen befreit, zwischen Klarsicht-Folie fein geklopft, mit Kräutern, Knoblauch, Olivenöl mariniert und Salz und Pfeffer gewürzt. Anschließend in der heißen Pfanne auf beiden Seiten anbraten.

Die Zwiebeln fein hacken und anbraten, die Pilze hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern gewürzt, bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten weiter braten, danach den Deckel wegnehmen. Mit Doppelrahm auffüllen, nochmals nachwürzen, am Schluss mit frisch gehackter Petersilie verfeinern.

Tip:

Dazu passen ausgezeichnet Spätzle bzw. Nudeln.



Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik

HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE