

Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Winterrezepte

Kaninchen Italienisch

Zubereitungszeit: ca. 1Std.

Kaninchenteile

Salz & Pfeffer

Rosmarin (evtl. frisch)

Thymian (evtl. frisch)

Weißwein

Saure Sahne

Zubereitung:

1. Kaninchenteile mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian nach würzen und diese dann anbraten.
2. Die angebratenen Kaninchenteile mit Weißwein auffüllen und 40-50 Minuten schmoren lassen
3. Die Sauce mit saurer Sahne abschmecken und eventuell andicken.

Tipp: Als Beilage eignet sich Kartoffelpüree und ein frischer Salat.

Familie Bertrams

Am Birkenbusch 1

41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49

www.irmgards-bauernladen.de

info@irmgards-bauernladen.de

Öffnungszeiten:

Montag:	Ruhetag
Dienstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Mittwoch:	10:00 bis 19:00 Uhr
Donnerstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Freitag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Samstag:	09:00 bis 16:00 Uhr

Im Januar und Februar ist am

Montag und Dienstag Ruhetag