



# KANINCHENFILET AUF GLÜHWEINBRATÄPFEL



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE BRATÄPFEL

**250 g** Äpfel, säuerlich, in Scheiben geschnitten

**20 g** Butter

**5 g** Zucker

**250 ml** Glühwein

### FÜR DAS KANINCHENFILET

**600 g** Kaninchenfilet

Salz

Pfeffer

**20 ml** Erdnussöl

### FÜR DIE SAUCE

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**375 ml** Bratensauce

**2 cl** Calvados

## ZUBEREITUNG

1. Für die Bratäpfel: Äpfel in Butter mit Zucker anbraten. Glühwein aufgießen und 1 Minute ziehen lassen. Apfelscheiben herausnehmen, Glühwein um 2/3 reduzieren und Apfelscheiben damit bepinseln.
2. Kaninchenfilet würzen, in Öl anbraten, herausnehmen und warm halten.
3. Überschüssiges Öl abgiessen und mit restlichem Glühweinsud ablöschen. Bratensauce dazugeben und mit kaltem QimiQ und Calvados verfeinern.
4. Kaninchenfilets schneiden und mit Apfelscheiben und Sauce servieren.