

4—6 port.

1 kanin

salt, peppar

*grönsaksbädd och ma-  
rinad:*

2—3 morötter

2 rödlökar

1 schalottenlök

$\frac{1}{2}$  rotselleri, persilja

1 lagerbärsblad

enbär

1 dl olja, 1 dl vinäger  
smör att bryna i

2 dl grädde att späda  
med

buljong

### 354. Fransk kaningryta.\*

Stycka kaninen i lagom portionsbitar, skölj och torka dem. Skiva eller skär morötter, rödlökar, schalottenlök och rotselleri i bitar och lägg dem som en botten i en rymlig bunke. Lägg kaninbitarna på grönsaksbädden och slå över lika mycket vinäger som olja. Köttet bör dessförinnan peppras och saltas. Persilja och lite lagerbärsblad samt lite enbär, om man så hava kan, strös mellan varven. Får ligga ett par dagar i denna marinad — vänd köttbitarna då och då. Tag sedan upp alltsammans och lägg grönsakerna i en eldfast gryta. Köttet brynes lätt i smör och lägges ovanpå, varpå alltsammans får småputtra tills köttet är nästan färdigt. Tag då

*Vänd!*

upp grönsakerna, som bör vara färdiga vid det laget, och håll dem varma i en karott för sig. Späd köttet med grädde och lite buljong och låt det småputtra en liten stund. Serveras direkt ur grytan med grönsakerna i en separat karott. Kokt potatis bjudes till. Denna kaninrätt blir verkligt god och — särskilt om man tar enbär med — inte alls söt, utan smakar som en fin hargryta.

### **355. Kanin på andra sätt.**

Har ni försökt kanin, anrättad som dillkött? Eller som kalops med lite morötter och mycket lök eller med selleri eller som gryta à la Mirabeau med oliver och annat gott?