



zutaten für 2 Personen

2 Kaninchenkeulen	100 ml Balsamico-Essig	1 El Butter
200 g Zucchini	2 El Honig	frische Kräuter zum Dekorieren
150 g Kirschtomaten	Salz	
200 g Papardelle-Nudeln	Pfeffer	
200 ml Weißwein	Senf	



Geschmorte Kaninchenkeule auf Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Balsamico-Soße und Papardelle-Nudeln

zubereitung

Die Kaninchenkeule salzen, pfeffern und mit Senf einreiben, in einen Bräter geben und mit etwas Weißwein angießen. Im Backofen bei 160 Grad 45 Minuten gar schmoren lassen.

Anschließend Balsamico-Essig reduzieren, Fond aus dem Bräter dazugeben und mit Honig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. In der Zwischenzeit Papardelle-Nudeln in reichlich Salzwasser kochen und beiseite stellen. Die in Würfel geschnittenen Zucchini in Olivenöl an-

schwitzen und mit etwas Weißwein angießen. Zum Schluss Kirschtomaten hinzugeben und noch etwas garziehen lassen.

Jetzt die Papardelle-Nudeln in einer großen Pfanne mit Butter anschwelen, die Kaninchenkeule aus dem Ofen nehmen und mit allen Beilagen dekorativ anrichten.

Guten Appetit und viel Vergnügen beim Nachkochen!

Landhotel »Zur Krone«

Zehn Kilometer entfernt von Göttingen, im Herzen Dransfelds, liegt das »Landhotel zur Krone«, ein Haus mit einer Mischung aus über 140-jähriger Tradition und modern gelebter Gastlichkeit mit persönlicher Note.

Das Restaurant »Kronenstübchen« bietet eine Auswahl für jeden Geschmack, von der Boulette bis zum Menü, von rustikal bis mediterran. Außerdem werden die Gäste mit einem Frühstücksbuffet, Mövenpick-Eis und Kaffeespezialitäten verwöhnt.

Das Haus verfügt neben einer Bierbar, dem elegant gestalteten Restaurant »Kronenstübchen« und anderen Räumlichkeiten, über eine Kegelbahn und den gemütlichen Hofgarten, der zum Verweilen einlädt.

Regelmäßige Aktionen: An Feiertagen wird ein Mittagsbuffet von 12 bis 15 Uhr angeboten, jeden Sonntag das Kronen-Bufferet und täglich ein reichhaltiges Frühstücksbuffet.

Für alle Angebote können Gutscheine erworben werden, außerdem werden Präsentkörbe erstellt, die die Gäste individuell aus einer Feinkostauswahl zusammenstellen können.

Veranstaltungen: Vom rustikalen Büffet über einen lockeren Empfang, die Tagung, den Kindergeburtstag auf der Kegelbahn, ein Hoffest im Garten bis zum Gala-Dinner ist alles möglich. Auch Caterings und Partyservice nach individuellen Wünschen werden durchgeführt. Für jeden Anlass stehen die entsprechenden Räumlichkeiten mit Kapazitäten bis zu 80 Personen zur Verfügung.

Die Restaurantküche ist von 7 bis 22 Uhr geöffnet. Warme Küche gibt es von 12 bis 14 Uhr 30 und von 17 bis 22 Uhr. Ab dem 12. Mai wird montags bis samstags von 12 bis 14 Uhr 30 zusätzlich ein Mittagstisch mit drei preiswerten Gerichten angeboten.



Lange Straße 38-40
37127 Dransfeld

Tel. 05502 – 3517

Fax 05502 – 3461

info@zurkrone-dransfeld.de
www.zurkrone-dransfeld.de

DEN PASSENDEN WEIN – GIBT ES BEI UNS!

Cichon
Wein & Delikatessen

LOTZESTRASSE 23
37083 GÖTTINGEN
TEL. +49 (0) 551 770 31 98
FAX +49 (0) 551 770 83 56

Hochdruckreiniger Kärcher 5.700 **NEU**

329,99 **24 Monate Garantie** **CE**

mit Schlauchtrommel
water cooled

Wassergekühlter Motor, schnelle Rüstzeit, kompakte Aufbewahrung der Zubehörteile und äußerst mobil - dies alles zeichnet den K 5.7000 aus. Die Vorteile des wassergekühlten Motors sind eine längere Lebenszeit, höhere Energieersparnis und leichteres Gewicht. Der Druck (20 - max. 140 bar) kann stufenlos direkt am Vario-Power-Strahlrohr reguliert werden.

KÄRCHER

Verkauf • Verleih • Service

Warum nicht gleich zu...
HEINEMANN
Reinigungstechnik
Rasenweg 1-3, 37327 Leinefelde
Tel. 0 36 05 / 50 40 35 • info@ka-he.de

auch in Kassel, Göttinger Straße 25

Michael Lange
Physiotherapie
& Massagepraxis

Mit uns zu Höchstleistungen

Stegemühlenweg 64
37083 Göttingen
Fon (05 51) 7 46 44
Fax (05 51) 38 91 99 80

Auch im Badeparadies
Fon (05 51) 50 70 91 72