Kaninchen in Weißwein geschmort mit Gemüse

Fleisch-Gerichte » Kaninchen

Zutaten (4 Personen)

» 4 Kaninchenteile
» Salz & Pfeffer
» 4 Scheiben Frühstücksspeck
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 16 Schalotte(n)
» 500ml Weißwein
» 250ml Instant-Fleisch-Brühe
» 1 rote Paprika
» 1 gelbe Paprika
» 250g Staudensellerie
» 3 Tomate(n)
» 100g Oliven
» 3 Lorbeerblatt/ -blätter
» Koriander
» Cayennepfeffer
» 1 Zweig Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Die Keulen abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, Speck und Kaninchenkeulen darin ringsum kräftig anbraten. Knoblauch sowie Schalotten abziehen, vierteln und zum Kaninchen geben. Mit Weißwein ablöschen, die Brühe angießen und alles ca. 50min im Ofen schmoren lassen.

2. Gemüse abbrausen, putzen, Paprika in Würfel, Staudensellerie in Stücke schneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und würfeln.

3. Gemüse, Oliven und Lorbeerblätter zum Kaninchen geben. Mit Koriander, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer würzen, ca. 20min weitergaren. Die Kaninchenkeulen mit dem Schmorgemüse, den Oliven und dem Bratenfond auf Tellern anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Evtl. mit gebratenen Speckscheiben und Baguette servieren.

Nährwerte: 655kcal/E65g/F28g/KH13g pro Portion

angelegt am: 19.08.2004 Rezept-Nr: 1218

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke