Rezept

Eingelegtes Kaninchen

Ein Rezept von Eingelegtes Kaninchen, am 18.04.2024

Zutaten

1	küchenfertiges Kaninchen (etwa 1,4 kg)
4 EL	Olivenöl
100 ml	Weißweinessig
1	Zweig Thymian
1 TL	schwarze Pfefferkörner
2	Zwiebeln
200 ml	trockener Weißwein
4	frische Lorbeerblätter
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Das Kaninchen in 8-10 Stücke teilen. Die Stücke kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Kaninchenstücke darin bei mittlerer Hitze in 7-8 Min. von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln hinzufügen und 2 Min. mitbraten.

3. Den Wein, den Essig und so viel Wasser angießen, dass die Kaninchenstücke knapp bedeckt sind. Die Lorbeerblätter, den Thymian, 1 TL Salz und die Pfefferkörner dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 45-50 Min. leise kochen lassen, die Fleischstücke gelegentlich wenden.

4. Das Kaninchen warm oder auch kalt jeweils mit etwas Sud servieren. Wenn es kalt serviert werden soll, das Fleisch im Sud abkühlen lassen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.