

Rezept

# Eingelegtes Kaninchen

Ein Rezept von Eingelegtes Kaninchen, am 15.11.2024

## Zutaten

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

## 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.