

## Rezept

# Eingelegtes Kaninchen - Tonno di coniglio

Ein Rezept von Eingelegtes Kaninchen - Tonno di coniglio, am 18.04.2024

## Zutaten

- |                                 |                                             |
|---------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>4 l</b> kräftige Gemüsebrühe | <b>1</b> küchenfertiges Kaninchen (1,8 kg)  |
| <b>1</b> Knoblauchknolle        | etwa $\frac{3}{4}$ l Olivenöl extra vergine |
| etwa 20 Salbeiblätter           | Salz                                        |
| Pfeffer, frisch gemahlen        | Saft von 1 Zitrone                          |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6-8 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Das Kaninchen innen und außen kalt abwaschen, in die Brühe einlegen. Diese einmal aufkochen und das Kaninchen halb zugedeckt bei kleiner Hitze 1-1 ½ Std. garen. Das Kaninchen in der Brühe erkalten lassen, herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. (Die Brühe anderweitig verwenden).
2. Die Knoblauchknolle in die einzelnen Zehen zerteilen und diese schälen. Etwas Öl in einen Topf (am besten aus Steingut) gießen und eine Lage Kaninchenfleisch hineinschichten. Einen Teil der Knoblauchzehen und der Salbeiblätter darüber verteilen, kräftig salzen und pfeffern und weitere Schichten Fleisch, Knoblauch, Salbei, Salz und Pfeffer einlegen, bis alles aufgebraucht ist.
3. Das Ganze mit Öl bedecken, das Gefäß verschließen und an einem kühlen Ort 2-3 Tage durchziehen lassen. Zwischendurch kontrollieren, ob alles immer noch gut mit Olivenöl bedeckt ist.
4. Zum Servieren die Kaninchenstücke abtropfen lassen, auf kleinen Tellern anrichten, mit etwas Marinade und Zitronensaft beträufeln und mit reichlich grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.