

Rezept

Geschmorte Kaninchenkeulen mit Esskastanien im Gemüsesud, Papas arrugadas und Mojo verde

Ein Rezept von Geschmorte Kaninchenkeulen mit Esskastanien im Gemüsesud, Papas arrugadas und Mojo verde, am 28.06.2026

Zutaten

4 Kaninchenkeulen	1 Zwiebel
2 Möhren	100 g Knollensellerie
1 Knolle Fenchel	2 Pastinaken
400 ml Gemüsefond	1 EL Fenchelsaat
100 g Maronen	200 ml kanarischer Weißwein (z.B. Tágara Marmajuelo Sobre Lías; alternativ ein fruchtiger Weißwein mit wenig Säure)
2 EL Tomatenmark	2 EL körniger Senf
200 g Crème fraîche	Salz
Pfeffer aus der Mühle	Olivenöl

Für die Papas Arrugadas

1 kg festkochende Kartoffeln oder Drillinge	250 g grobes Salz
--	--------------------------

Für die Mojo verde

2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Koriander
2 Knoblauchzehen	1 grüne Paprika
1 grüne Peperoni	Saft einer Zitrone
50 ml Olivenöl	50 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

Ofenfester Bräter mit Deckel	Mixer oder Pürierstab
------------------------------	-----------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1135 kcal, 49 g F, 65 g EW, 90 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C Ober- /Unterhitze vorheizen.

2. Zwiebel, Möhre, Sellerie und Pastinaken schälen. Zwiebel in Streifen schneiden, Möhren längs vierteln, Sellerie in dicke Streifen schneiden und Pastinaken längs achteln. Den Fenchel waschen und genau wie die Pastinaken in Achtel schneiden.

3. Kaninchenkeulen salzen und in Olivenöl anbraten. Keulen aus dem Bräter nehmen und Maronen mit Gemüse im selben Bräter anbraten. Fenchelsaat hinzugeben und mitrösten. Tomatenmark und Senf hinzugeben, kurz mitrösten und mit Fond auffüllen. Den Bodensatz mit einem Holzkochlöffel lösen und die Keulen zwischen das Gemüse drücken, sodass sie im Fond liegen. Mit Deckel im Ofen ca. 60 Minuten schmoren. Deckel entfernen und den Garpunkt der Keulen testen. Das Fleisch sollte sich leicht vom Knochen ablösen lassen. Falls das Fleisch noch nicht weich ist, noch etwas weiter schmoren lassen.

4. Anschließend Fond durch ein Sieb in einen Topf passieren und das Gemüse im Ofen warm halten. Fond aufkochen, mit Crème fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Papas arrugadas

5. Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln im Topf bei geringer Hitze ca. 10 Minuten ausdampfen lassen. So bildet sich die charakteristische weiße Salzschrift sowie die runzelige Haut.

Mojo verde

6. Petersilie und Koriander waschen, trocken schleudern und grob mit dem Messer hacken. Knoblauch schälen. Paprika und Peperoni entkernen und grob zerkleinern. Alles zusammen mit dem Zitronensaft in einen Mixer geben und gut pürieren. Beide Öle nach und nach hinzugeben, sodass eine Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.