

Rezept

Geschmortes Kaninchen Ischia-Art

Ein Rezept von Geschmortes Kaninchen Ischia-Art, am 20.12.2025

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Kaninchen (vom Händler in 10-12 Stücke teilen lassen) | 1 große Zwiebel |
| einige Salbeiblätter (nach Belieben) | je 1/2 Bund Thymian, Oregano und Petersilie |
| 200 ml trockener Weißwein (am besten aus Ischia) | 6 EL Olivenöl |
| Pfeffer | Salz |
| | nach Belieben 200 g Kirschtomaten |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Kaninchenstücke mit einem feuchten Tuch abreiben, damit keine Knochensplinter mehr daran haften. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Stiele aber nicht wegwerfen.
2. Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Kaninchenstücke darin rundherum leicht anbraten. Die Hälfte vom Wein dazuschütten, die Kräuterstiele und Zwiebelstreifen in den Topf geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Kaninchen zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 25 Min. schmoren.
3. Die Kräuter dazugeben und den übrigen Wein dazugießen. Deckel wieder auflegen und die Kaninchenstücke weitere 25 Min. schmoren. Wer die Tomaten verwenden will, wäscht sie und gibt sie 10-15 Min. vor Ende der Garzeit mit in den Topf. Das geschmorte Kaninchen mit Weißbrot servieren.