

## Rezept

# Geschmortes Kaninchen mit Linsen und Honig-Perlzwiebeln

Ein Rezept von Geschmortes Kaninchen mit Linsen und Honig-Perlzwiebeln, am 18.12.2025

## Zutaten

### FÜR DAS KANINCHEN:

<b>1</b>	küchenfertiges Kaninchen (,2 kg; vom Händler in 8 Teile zerlegen lassen oder 4 Kaninchenkeulen, à ca. 300 g)	Salz
		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
		<b>150 g</b> Möhren
<b>100 g</b>	Lauch	<b>100 g</b> Staudensellerie
<b>6</b>	Knoblauchzehen	<b>3 Zweige</b> Rosmarin
<b>½ Bund</b>	Thymian	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>200 ml</b>	trockener Weißwein	<b>400 ml</b> Hühnerfond
<b>250 g</b>	Berglinsen	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>400 g</b>	kleine Strauchtomaten	<b>½ Bund</b> Petersilie
<b>2 TL</b>	Tomatenmark	

### FÜR DIE PERLZWIEBELN:

<b>250 g</b>	frische Perlzwiebeln (ersatzweise Schalotten)	<b>½ EL</b> Butter
<b>1 EL</b>	flüssiger Honig	Salz
<b>2-3 EL</b>	Weißweinessig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

## Zubereitung

1. Die Kaninchenteile waschen, trocken tupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Die Möhren, den Lauch und den Sellerie putzen und gründlich waschen bzw. schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen. Rosmarin- und Thymianzweige waschen, trocken schütteln und zusammenbinden.
2. In einem schweren Topf das Öl erhitzen. Die Kaninchenteile darin bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. rundherum goldbraun anbraten und herausnehmen. Dann das Gemüse, den Knoblauch und die Thymian- und Rosmarinzweige ins heiße Bratfett geben und 2-3 Min. anbraten. Weißwein und Hühnerfond dazugießen. Die Linsen in einem Sieb kalt waschen, abtropfen lassen und mit den Lorbeerblättern untermischen. Die Kaninchenteile wieder dazugeben. Alles kurz aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. schmoren.
3. Inzwischen für die Honig-Perlzwiebeln die Perlzwiebeln schälen und je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Die Butter und den Honig in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin 1-2 Min. andünsten. Den Essig dazugießen und alles leicht salzen. Vom Herd nehmen, 10-15 Min. vor Ende der Garzeit zum Kaninchen geben und mitköcheln lassen.

4. Die Tomaten waschen und längs halbieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Kaninchenteile aus dem Topf nehmen und warm stellen. Tomatenmark, Tomaten und zwei Drittel der Petersilie zum Linsengemüse geben. Alles einmal kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeer, Thymian und Rosmarin nach Belieben entfernen. Die Kaninchenteile mit dem Linsengemüse auf Tellern anrichten und mit der übrigen Petersilie bestreut servieren.