

Rezept

Geschmortes Kaninchen mit Paprika

Ein Rezept von Geschmortes Kaninchen mit Paprika, am 22.06.2024

Zutaten

1 küchenfertiges Kaninchen (etwa 1½ kg)	Salz
4 Knoblauchzehen	8 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Oregano	2 EL Weißweinessig
2 große rote Paprikaschoten (ersatzweise gehäutete Paprikaschoten aus dem Glas)	1 reife Tomate
1 EL edelsüßes Paprikapulver Pfeffer	100 g Kaninchenleber
	1 TL gemahlener Kreuzkümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Das Kaninchenfleisch auslösen, kalt abspülen und trockentupfen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und salzen. 3 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 4 EL Öl in eine Schüssel geben. Das Kaninchenfleisch, den gehackten Knoblauch, den Oregano und den Essig darin gut vermischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 2 Std. ziehen lassen.
2. Inzwischen die frischen Paprikaschoten grillen, häuten, putzen und in kleine Würfel schneiden (Paprikaschoten aus dem Glas vorher abtropfen lassen). Die Tomate kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln, dabei den Stielansatz entfernen.
3. Die restliche Knoblauchzehe schälen. 2 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Leber und die Knoblauchzehe darin in 2-3 Min. rundum anbraten. Herausnehmen und beiseite legen.
4. Das übrige Öl im Topf erhitzen und das marinierte Kaninchenfleisch darin bei mittlerer Hitze in 6-7 Min. von allen Seiten goldbraun anbraten. Das Paprikapulver darüber stäuben und die Paprika- und Tomatenwürfel untermischen. 200 ml Wasser angießen und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Min. schmoren, gelegentlich umrühren und bei Bedarf noch etwas Wasser angießen.
5. Die gebratene Leber würfeln und im Mörser (oder Blitzhacker) mit der gebratenen Knoblauchzehe und dem Kreuzkümmel zu einer feinen Paste verarbeiten. 4 EL Schmorflüssigkeit untermischen und die Mischung in den Topf geben. Gut untermischen und offen bei mittlerer Hitze 10 Min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.