

## Rezept

# Kaninchen auf Gemüsebett

Ein Rezept von Kaninchen auf Gemüsebett, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> kleine rote Chilischote	<b>2</b> Fenchelknollen
je 2 rote und gelbe Paprikaschoten	<b>250 g</b> Schalotten
<b>5</b> Knoblauchzehen	1,5 kg Wildkaninchen
Salz	Pfeffer
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>4</b> Rosmarinzwige
<b>400 ml</b> Geflügelfond	<b>100 g</b> schwarze Oliven (ohne Stein)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 905 kcal

## Zubereitung

1. Entkernte Chilischote in Streifen schneiden. Fenchel und Paprika putzen und achteln. Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Das Kaninchen in zwölf Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Bräter in 3 EL Olivenöl goldbraun anbraten, anschließend herausheben.
3. Das restliche Öl in den Bräter geben. Die Schalotten darin glasig dünsten. Knoblauch, Rosmarin und Gemüse dazugeben. Mit dem Geflügelfond aufgießen und aufkochen lassen.
4. Die Kaninchenteile im Bräter mit dem Gemüse bedecken. Geschlossen 30 Min. im Backofen bei 180° (unten, Umluft 160°) garen. Die Oliven zufügen und weitere 10 Min. braten.