

Rezept

Kaninchen in Rotwein

Ein Rezept von Kaninchen in Rotwein, am 20.04.2024

Zutaten

1/2 l trockener Rotwein	6 Knoblauchzehen
1 Möhre	2 gespickte Zwiebeln
je 8 Pfefferkörner und Wacholderbeeren	1 junges küchenfertiges Kaninchen (etwa 1,4 kg)
Salz	Pfeffer
2 EL Butter	3 EL Olivenöl
2 EL mittelscharfer Senf	1 Bund frischer Thymian
200 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Rotwein in einen Topf gießen. 2 Knoblauchzehen und die Möhre schälen, grob zerteilen und mit den Zwiebeln, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in den Topf geben. Wein bis zum Siedepunkt erhitzen, danach abkühlen lassen.
2. Kaninchen in 6-8 Stücke teilen, dabei alle Häutchen und Sehnen entfernen. In den Weinsud legen und zugedeckt 12 Std. marinieren.
3. Den Römertopf® wässern. Die Kaninchenteile abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Fleischstücke darin rundherum anbraten. Mit dem Senf bestreichen und in den Römertopf® legen. Restlichen Knoblauch schälen, mit dem Thymian dazwischen verteilen. Zugedeckt im Ofen bei 180° (Umluft 160°) 2 Std. schmoren lassen.
4. Die Kaninchenteile herausheben, die Sahne unter die Bratflüssigkeit rühren. Die Fleischstücke zurücklegen und kurz in der Sauce durchziehen lassen.