

Rezept

Kaninchen in Weißwein

Ein Rezept von Kaninchen in Weißwein, am 19.12.2025

Zutaten

1	küchenfertiges Kaninchen	Salz
	Pfeffer	
1 Stange	Staudensellerie	1 Möhre
	1 Zweig Rosmarin	1 Zwiebel
4	Salbeiblätter	je 2 Zweige Thymian und Oregano
2 EL	Olivenöl	1 EL Butter
	1 Lorbeerblatt	200 ml Arneis
	2 Knoblauchzehen	1/4 Bund Petersilie
		1/2 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Das Kaninchen kalt abspülen, trocken tupfen und mit dem Messer und der Geflügelschere in 8-12 Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Die Möhre schälen, den Sellerie waschen und putzen, die Zwiebel schälen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Alles sehr fein hacken.

3. Butter und Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Gemüsemischung darin bei mittlerer Hitze unter Röhren anschwitzen. Die Kaninchenstücke dazugeben und unter Wenden kurz anbraten, aber nicht zu braun werden lassen. Einen Schöpfer Wein angießen und verdampfen lassen. Dabei die Kaninchenstücke immer wieder wenden.

4. Übrigen Wein dazugießen, Lorbeer einlegen. Das Kaninchen zugedeckt bei schwacher Hitze 35 Min. schmoren.

5. Dann die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale dünn abschneiden und fein schneiden. Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale zum Kaninchen geben und weitere 10 Min. schmoren. Abschmecken und servieren. Dazu schmecken Paprikagemüse und Weißbrot.