

Rezept

Kaninchen mit Backpflaumen

Ein Rezept von Kaninchen mit Backpflaumen, am 16.09.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 unbehandelte Orange | 4 EL Brantwein |
| 300 g Backpflaumen | 1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 1,6 kg) |
| 150 g durchwachsener Räucherspeck | 2 Zwiebeln |
| 2 Möhren | 1 EL Butter |
| 2 EL Öl | Salz |
| Pfeffer | 1/4 l trockener Weißwein |
| 1 Lorbeerblatt | 4 Wacholderbeeren |
| 1 Gewürznelke | 100 g Sahne |
| 2 TL scharfer Senf | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 980 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, ein Stück Schale abschneiden. Den Saft auspressen und mit der Schale, dem Brantwein und 1/4 l Wasser verrühren. Backpflaumen darin ca. 4 Std. quellen lassen.
2. Das Kaninchen in 8-10 Stücke teilen. Den Speck ohne Schwarte und Knorpel klein würfeln. Die Zwiebeln und die Möhren schälen und ebenfalls würfeln.
3. Die Butter mit dem Öl erhitzen. Die Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und portionsweise darin anbraten. Jeweils herausnehmen.
4. Den Speck im Bratfett leicht ausbraten, dann die Zwiebeln und die Möhren kurz mitbraten. Mit dem Wein ablöschen, Lorbeerblatt, Wacholder und Nelke dazugeben. Kaninchen einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Min. schmoren.
5. Die Backpflaumen mit der Marinade dazugeben und alles weitere 20 Min. schmoren. Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Sahne und Senf unter die Sauce mischen und bei starker Hitze ca. 3 Min. leicht einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch wieder dazugeben und servieren.