Rezept

Kaninchen mit Honig

Ein Rezept von Kaninchen mit Honig, am 30.05.2025

Zutaten

1	küchenfertiges Kaninchen (ca. 1,2 kg)
	Pfeffer
2 EL	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe
	Salz
2 EL	Honig
3 EL	Olivenöl (+ Öl für den Rost)
2 Zweige	frischer Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Das Kaninchen aufklappen und flach drücken (eventuell mit einem Fleischklopfer nachhelfen). Rundum salzen und pfeffern. Honig mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Rosmarin waschen, trockenschütteln. Die Nadeln von 1 Zweig abzupfen und fein hacken, unter die Honigmischung rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem anderen Rosmarinzweig etwas Marinade auf das Kaninchen streichen.

2. Den Holzkohlengrill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen und ölen. Das Kaninchen auf den Grillrost legen und bei mittlerer Hitze in 35-45 Min. rundum gut braun grillen, dabei ab und zu wenden und mithilfe des Rosmarinzweigs mit der restlichen Marinade bestreichen. Für die Garprobe mit einer Rouladennadel in ein dickes Fleischstück stechen – wenn klarer Fleischsaft austritt, ist das Kaninchen gar. Auf einer Servierplatte auftragen und am Tisch zerlegen.