

Rezept

Kaninchen mit Knoblauch

Ein Rezept von Kaninchen mit Knoblauch, am 10.11.2024

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 Kaninchen (ca. ,2 kg, möglichst aus Bodenhaltung) | ½ Bund Petersilie |
| 5 Wacholderbeeren | 3 Stängel Majoran |
| 5 Knoblauchzehen | 3 EL Olivenöl |
| Salz | 2 Pastis (Anislikör) |
| Öl zum Bestreichen | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Kaninchen waschen und trocken tupfen. Für die Marinade die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Wacholderbeeren zerdrücken und mit Kräutern und Olivenöl verrühren. Den Knoblauch schälen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in das Kräuteröl legen.
2. Kaninchenrücken und -schenkel mit einem spitzen Messer mehrmals schräg einstechen und mit je 1 Knoblauchscheibe spicken. Marinade mit Pastis, Salz und Pfeffer verrühren. Damit das Kaninchen innen und außen einstreichen, in Frischhaltefolie wickeln, 6 - 8 Std. im Kühlschrank marinieren.
3. Den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Von dem Kaninchen die Marinade abtropfen lassen und auffangen. Das Kaninchen auf den Rost legen und bei starker Hitze 5 Min. rundherum angrillen. Dann Rost höher hängen und das Kaninchen bei mittlerer Hitze in 30 - 40 Min. braun rösten, dabei ab und zu wenden und mit Marinade und Öl bestreichen.
4. Garprobe: mit dem spitzen Messer in einen Schenkel stechen. Wenn er sich leicht durchbohren lässt, das Fleisch zwei Handbreit über der Glut noch kurz nachziehen lassen, dann in Stücke teilen und servieren.