

Rezept

Kaninchen mit Nudeln in Orangensauce

Ein Rezept von Kaninchen mit Nudeln in Orangensauce, am 19.04.2024

Zutaten

2 Kaninchenläufe mit Knochen (ca. 500 g)	400 ml frisch gepresster Orangensaft
2 Streifen dünn abgeschälte Bio-Orangenschale	1 Knoblauchzehe
2 kleine Zweige Rosmarin	200 g Schalotten
2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	100 g kurze geriffelte Röhrennudeln
Rosmarin zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Kaninchenläufe kalt abspülen, eventuelle Knochensplitter dabei entfernen. Das Fleisch in eine Vorratsbox legen, mit dem Orangensaft übergießen. Die Orangenschale zufügen. Den Knoblauch schälen, vierteln und mit dem Rosmarin zwischen die Läufe legen. Die Box verschließen und das Fleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren.
2. Am nächsten Tag die Schalotten schälen und halbieren. Die Kaninchenläufe aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. In einer Pfanne das Öl gut erhitzen und die Läufe rundum hellbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Schalotten im Bratfett unter Rühren andünsten.
3. Die Läufe zurück in die Pfanne legen. Die Marinade mit allen Zutaten über das Fleisch gießen und aufkochen. Die Kaninchenläufe zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. garen.
4. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln unter die Sauce mischen und das Gericht zugedeckt in 15-20 Min. fertig garen. Das Kaninchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und vor dem Servieren mit frischem Rosmarin garnieren.