Rezept

Kaninchen mit Oliven

Ein Rezept von Kaninchen mit Oliven, am 25.05.2025

Zutaten

4	getrocknete Tomaten (in Öl)
1	Knoblauchzehe
	Salz
2 EL	Olivenöl
100 g	schwarze Oliven
je 1-2 Zweige	Rosmarin und Thymian
2	Schalotten
2	Kaninchenkeulen (je 150– 180 g)
	Pfeffer
2 EL	Pinienkerne
250 ml	Geflügelfond (aus dem Glas)
1 Handvoll	Kirschtomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und hacken. Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Einen Schmortopf erhitzen, das Öl hineingeben und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. pro Seite goldbraun anbraten. Herausnehmen.

3. Die Schalotten, den Knoblauch und die Pinienkerne im Bratensatz 1-2 Min. unter Rühren anbraten. Oliven und Tomatenstreifen dazugeben und mit der Hälfte des Fonds ablöschen. Die Keulen wieder hineingeben. Die Kräuter waschen und dazulegen. Zugedeckt 40 Min. bei mittlerer Hitze schmoren, dabei die Keulen einmal wenden und nach und nach den übrigen Fond angießen.

4. Die Kirschtomaten waschen, hinzufügen und alles etwa 5 Min. weiterschmoren. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu schmecken Bandnudeln oder knuspriges Weißbrot.