

Rezept

Kaninchen mit schwarzen Oliven und Vanille-Tomaten

Ein Rezept von Kaninchen mit schwarzen Oliven und Vanille-Tomaten, am 20.12.2025

Zutaten

2	Knoblauchzehen	1	weiße Zwiebel
1	kleines Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm)	2 Stangen	Staudensellerie
1	kleiner Zweig Rosmarin	1/2	Vanilleschote (knapp)
4 EL	Olivenöl	1	großes Kaninchen (ohne Kopf; ca. 1,6 kg; vom Händler in 8 Teile zerlegen lassen)
	Salz		frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1	kleiner Schuss Noilly Prat (trockener Wermut; nach Belieben)	200 ml	trockener Weißwein (ersatzweise 200 ml Fond zusätzlich)
2	Lorbeerblätter	200 ml	Hühnerfond (Glas)
500 g	Cocktailtomaten	100 g	schwarze Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal, 43 g F, 68 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen und hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Selleriestangen putzen, entfädeln, waschen und quer in feine Scheibchen schneiden.
2. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abstreifen und fein hacken. Die Vanilleschotenhälfte aufschlitzen, das Mark gründlich herauskratzen und auf einem Tellerchen beiseitestellen.
3. Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Kaninchenteile waschen und trocken tupfen. Bauchlappen nach Belieben abschneiden. Kaninchenfleisch in zwei bis drei Portionen im heißen Öl jeweils bei mittlerer bis großer Hitze in ca. 5 Min. rundherum goldbraun anbraten, dann jeweils herausnehmen. Fleisch salzen und pfeffern und mit etwas Rosmarin bestreuen.
4. Knoblauch, Zwiebel, Ingwer und Sellerie mit übrigem Rosmarin in das Bratfett geben und 2-3 Min. darin unter Rühren bei mittlerer Hitze andünsten. Nach Belieben mit dem Wermut ablöschen. Gut die Hälfte des Weißweins dazugießen und ca. 5 Min. einkochen lassen.
5. Kaninchenteile und Lorbeer dazugeben. Den Hühnerfond angießen und die Kaninchenteile zugedeckt 30-35 Min. schmoren lassen, dabei nach und nach den übrigen Weißwein angießen, falls nötig, auch etwas Wasser. Die Teile während der Schmorzeit einmal umdrehen.
6. Inzwischen nach Belieben die Cocktailtomaten nur waschen oder in eine Schüssel geben, mit kochend heißem Wasser überbrühen, etwas darin ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten.

7. Nach der Schmorzeit die Lorbeerblätter entfernen. Die Tomaten mit den Oliven in den Schmortopf geben, mit dem Vanillemark, Salz und etwas Pfeffer bestreuen und noch 5 Min. zugedeckt mitschmoren, dann sofort servieren.