

Rezept

Kaninchenkeulen mit Orangenschalotten

Ein Rezept von Kaninchenkeulen mit Orangenschalotten, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 große Möhre | 1 Zweig Rosmarin |
| 4 Kaninchenkeulen (je ca. 300 g) | Salz |
| Pfeffer | 3 EL Olivenöl |
| 1 Lorbeerblatt | 1/2 l Gemüsebrühe (Instant) |
| 3 Orangen (davon 1 Bio) | 200 g Schalotten |
| 50 ml weißer Portwein (ersatzweise Gemüsebrühe) | 100 g kleine Egerlinge |
| 2 Prisen Zucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre schälen und klein würfeln. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Keulen salzen, pfeffern und in 2 EL Öl in einem Schmortopf bei mittlerer Hitze rundherum hell anbraten. Möhre, Rosmarin und Lorbeerblatt dazugeben, mitbraten und mit der Brühe ablöschen. Die Kaninchenkeulen im halb geschlossenen Topf bei kleiner Hitze in ca. 1 1/4 Std. weich schmoren.
2. Die Bio-Orange heiß waschen, abtrocknen, 1 EL Schale abreiben. Alle Orangen auspressen. Die Schalotten schälen, evtl. halbieren und im übrigen Öl glasig braten. Salzen und pfeffern. Wein, Orangensaft und -schale einrühren. Bei starker Hitze in ca. 10 Min. fast sirupartig einkochen lassen.
3. Die Egerlinge trocken abreiben und putzen. Ca. 20 Min. vor Garzeitende mit Orangenschalotten zu den Keulen in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.