

## Rezept

# Kaninchenrillettes

Ein Rezept von Kaninchenrillettes, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>3</b> Kaninchenkeulen (etwa 850 g)	<b>300 g</b> fetter roher Schweinebauch (ohne Schwarte)
<b>150 g</b> fetter (grüner) Rückenspeck (roh und ungeräuchert)	<b>1/4 Bund</b> Thymian
<b>2</b> Schalotten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> getrocknete Chilischote	<b>2</b> Lorbeerblätter
Pfeffer	Salz
<b>100 g</b> Schweine- oder Gänseschmalz	<b>je 1 kräftige Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss und Zimtpulver
	<b>100 ml</b> Noilly Prat (Wermut) oder trockener Weißwein

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 2 Twist-off-Gläser (je etwa 1/2 l) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2100 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 140 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 120 Grad). Die Kaninchenkeulen waschen und trocken tupfen. Den Schweinebauch und Speck in etwa 1 cm breite Scheiben, dann in ebenso große Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Knoblauch und Schalotten schälen und grob hacken.
2. Die vorbereiteten Zutaten mit Lorbeerblättern, Chili, Salz, Pfeffer, Muskat und Zimt in einem Bräter (am besten aus Gusseisen) mischen. Schmalz in Stücke teilen und mit dem Noilly Prat oder dem Weißwein dazugeben.
3. Bräter zugedeckt in den Ofen (Mitte) stellen und alles etwa 4 Stunden garen, bis das Kaninchenfleisch so mürbe ist, dass es von selbst von den Knochen fällt.
4. Ein großes Sieb in eine Schüssel hängen und den ganzen Bräterinhalt hineingießen. Kaninchenfleisch von den Knochen lösen und in Stücke tupfen, das Schweinefleisch ebenfalls fein zerfasern.
5. Das Kaninchen- und Schweinefleisch wieder in einen Topf geben. Vom in der Schüssel gesammelten Fett 2 Schöpflöffel (etwa 150 ml) abnehmen und zum Fleisch geben. Die Fleisch-Fett-Mischung erhitzen und bei geringer bis mittlerer Hitze nochmals etwa 10 Minuten garen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Für die Gläser in einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Gläser einlegen und etwa 5 Minuten in dem kochenden Wasser sterilisieren, dann kopfüber auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

7. Die Rillettesmasse in die abgetropften Gläser füllen und sehr gut hineindrücken, damit keine Luftlöcher entstehen. Vom restlichen Fett in der Schüssel nach und nach etwas abnehmen und jeweils etwa 1 cm hoch in die Gläser füllen. Die Fettschicht fest werden lassen und die Gläser verschließen. Kalt aufbewahren.