Rezept

Kaninchenrücken mit Paprika-Pilz-Gemüse

Ein Rezept von Kaninchenrücken mit Paprika-Pilz-Gemüse, am 20.04.2024

Zutaten

1	Knoblauchzehe
1 1/2 EL	Oregano
500 g	rote Paprikaschoten
200 g	Rucola
1 TL	Thymianblättchen
	Salz
1 EL	Zitronensaft
300 g	Kaninchenrücken (ohne Knochen und Fett)
300 g	Champignons
1 EL	Olivenöl
2 EL	Aceto balsamico
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 327 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und in ein Schälchen pressen. Zitronensaft und 1 EL Oregano unterrühren. Die Kaninchenrücken damit einreiben und 30 Min. marinieren.

2. Paprika halbieren, putzen, waschen und würfeln. Pilze abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen, putzen und trockenschleudern, Blätter grob hacken.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 4 Min. braten. Salzen, pfeffern und in Alufolie gewickelt warm halten. Pilze und Paprika im verbliebenen Bratfond 10 Min. braten, dabei mehrmals wenden. Mit Thymian, übrigem Oregano, Essig, Salz und Pfeffer würzen. Rucola unterheben und alles weitere 5 Min. unter Rühren braten. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse anrichten.