

Rezept

Kaninchenrücken mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Kaninchenrücken mit Pfifferlingen, am 10.06.2026

Zutaten

1 Kaninchenrücken (ca. 450 g)	Salz
Pfeffer	250 g Schalotten
2 EL Rapsöl	100 ml Kalbsfond (aus dem Glas)
1 Glas kleine Pfifferlinge (185 g Abtropfgewicht)	4 EL gehackte glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 456 kcal

Zubereitung

1. Den Kaninchenrücken – wenn nötig – von Fett und Nieren befreien. Von beiden Seiten kräftig salzen und pfeffern. Die Schalotten schälen und längs halbieren.
2. Öl in einem Bräter erhitzen. Den Kaninchenrücken darin beidseitig, aber zuerst mit der »schönen Seite«, zusammen mit den Schalotten goldgelb anbraten. Dabei den Bräter öfters rütteln, damit nichts ansetzt.
3. Mit dem Kalbsfond ablöschen und zugedeckt bei milder Hitze 20 Min. schmoren lassen.
4. Kaninchenrücken herausnehmen und in Alufolie gewickelt warm stellen. Die Hitze hochschalten, die Pfifferlinge in ein Sieb abgießen und zusammen mit der Petersilie in den Topf geben. Unter Rühren 2 Min. kräftig erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Kaninchenrücken längs entlang des Rückgrats halbieren, auf zwei Tellern anrichten und die Schalotten-Pilz-Mischung daneben anrichten.