

Rezept

Ofen-Kaninchen mit Balsamico-Zwiebeln

Ein Rezept von Ofen-Kaninchen mit Balsamico-Zwiebeln, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 1 kg Portionsstücke vom Kaninchen (mit den Knochen) | 100 g durchwachsener roher Speck |
| 1/4 l trockener Weißwein | 4 EL Olivenöl |
| Pfeffer aus der Mühle | Salz |
| 150 g frische Perlzwiebeln oder kleine Schalotten | 1 Zweig frischer Thymian (ersatzweise 1 TL getrockneter Thymian) |
| | 4 EL Aceto balsamico |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kaninchenteile gründlich abspülen und mit Küchenpapier gut abtrocknen. Den Speck in feine Streifen schneiden.
2. In einem Bräter auf der Herdplatte 3 EL Olivenöl langsam erhitzen. Die Speckstreifen einrühren und so lange sanft anbraten, bis das Fett ausgelassen ist. Nun alle Kaninchenteile dazugeben und rundum kräftig anbraten.
3. Wein angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian abbrausen und trockenschütteln, Blättchen vom Zweig streifen und zum Kaninchen geben. In den Ofen (Mitte, Umluft 160 Grad) schieben und etwa 40 Minuten schmoren lassen.
4. Perlzwiebeln oder Schalotten schälen, aber nicht zerteilen. Das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln oder Schalotten einrühren und bei geringer Hitze hellbraun anbraten. Salzen und pfeffern, mit dem Balsamessig ablöschen. Vom Herd nehmen. Nach den 40 Minuten Garzeit zum Kaninchen mit in den Bräter geben und alles zusammen in etwa 15 Minuten fertig schmoren.