

Rezept

Pappardelle mit Kaninchenragout

Ein Rezept von Pappardelle mit Kaninchenragout, am 03.06.2025

Zutaten

3 Kaninchenkeulen (à 250 g)	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
10 Zweige Thymian	3 EL Olivenöl
1 EL Butter	Salz
Pfeffer	400 ml Geflügel- oder Kalbsfond (Glas)
200 g stückige Tomaten (Dose)	300 g Pappardelle (breite Bandnudeln)
evtl. etwas Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Das Kaninchenfleisch von den Knochen lösen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen. Die Paprikaschoten waschen, vierteln, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Den Thymian waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Öl und Butter erhitzen, Fleisch bei starker Hitze 2 Min. scharf anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch 2-3 Min. mitdünsten. Thymian, Fond und Tomaten zufügen, alles offen bei schwacher Hitze 40-45 Min. schmoren. 10 Min. vor Ende der Garzeit Paprika zugeben und die Sauce salzen und pfeffern.
3. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Mit dem Ragout anrichten, nach Belieben mit Parmesan bestreuen.