

Rezept

Provenzalisches Kaninchen mit Lavendel

Ein Rezept von Provenzalisches Kaninchen mit Lavendel, am 27.04.2024

Zutaten

6 kleine Zweige	Lavendel + einige Zweige zum Garnieren	2 EL	trockener Wermut (z. B. Noilly Prat)
	Salz	4 EL	Olivenöl
			Pfeffer aus der Mühle
1	Kaninchen (-,2 kg, vom Händler in 6–8 Stücke geteilt)	3	Knoblauchzehen
		1	Gemüsezwiebel
100-200 ml	Hühnerbrühe	4	vollreife Tomaten
3 EL	schwarze Oliven in Öl		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Lavendel waschen und trocken schütteln. Blättchen von 1 Zweig abstreifen und sehr fein hacken. Mit Wermut, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Kaninchenteile waschen, trocken tupfen und rundherum mit Lavendelöl einpinseln. Das Fleisch mindestens 1 Std. marinieren.
2. Backofen auf 180° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Den Knoblauch und die Gemüsezwiebel schälen, halbieren. Knoblauch in Stifte, Zwiebel in Streifen schneiden. Den Boden eines Bräters mit 1 EL Öl ausstreichen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben, die Kaninchenteile darauflegen. 4 Lavendelzweige dazwischenlegen. Das restliche Öl darüberträufeln. Die Kaninchenteile im Backofen (Mitte) 30 Min. garen, bis sie gebräunt sind. Dann wenden und weitere 40 Min. garen.
3. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, Kaninchen herausheben, in eine ofenfeste Servierform geben und im Ofen weitere 10 Min. garen. Falls das Fleisch schon schön gebräunt ist, Temperatur dabei auf 160° reduzieren. Falls es noch blass ist, Temperatur auf 200° erhöhen. Inzwischen Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und grob würfeln.
4. Im Bräter auf dem Herd Zwiebeln und Knoblauch nachbräunen, Tomaten kurz mitbraten. Mit Hühnerbrühe ablöschen. Die Oliven dazugeben und die Sauce offen in 15 Min. leicht einkochen lassen, abschmecken. Kaninchen in der Form mit der Sauce übergießen.