

## Rezept

# Risotto mit Kräuter-Kaninchen

Ein Rezept von Risotto mit Kräuter-Kaninchen, am 05.12.2025

## Zutaten

|               |   |               |   |
|---------------|---|---------------|---|
| <b>300 g</b>  | Kaninchenfilet (ersatzweise Hähnchenbrustfilet) | <b>1 Bund</b> | gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Thymian, Oregano, Basilikum) |
| <b>2 EL</b>   | Olivenöl  |               | ca. 1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe (Instant)                       |
| <b>1</b>      | Zwiebel   | <b>1</b>      | Knoblauchzehe   |
| <b>3 EL</b>   | Butter  | <b>400 g</b>  | Risotto-Reis (z. B. Arborio, Carnaroli, Vialone nano)             |
| <b>100 ml</b> | Weißwein  |               | Salz  |
|               | Pfeffer   | <b>50 g</b>   | frisch geriebener Pecorino oder Parmesan                          |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. Kaninchenfilet ohne Häute und Sehnen in dünne Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen fein hacken, mit dem Öl vermischen. Fleisch in den Kräutern wenden, abgedeckt 4-5 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Dann die Brühe erhitzen. Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und durchpressen. 2 EL Butter in einem großen Topf zerlassen. Zwiebeln, Knoblauch und Reis darin unter Rühren glasig braten. Mit Wein ablöschen und bei starker Hitze einkochen lassen.
3. Zwei Schöpfkellen Brühe angießen und den Risotto bei mittlerer Hitze offen 20-30 Min. garen, bis der Reis gequollen, aber noch bissfest ist. Dabei häufig umrühren und immer wieder etwas Brühe nachgießen.
4. Kurz vor Garzeitende das Fleisch salzen, pfeffern und in einer Pfanne bei starker Hitze anbraten. Dann unter den Risotto rühren, ganz kurz mitgaren. Übrige Butter und den Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.