

## Rezept

# Schmorkaninchen in Rosmarin-Schokolade

Ein Rezept von Schmorkaninchen in Rosmarin-Schokolade, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>4</b> Kaninchenkeulen	Meersalz
Pfeffer aus der Mühle	<b>2</b> Schalotten
<b>8</b> Knoblauchzehen	<b>4 Zweige</b> Rosmarin
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>30 g</b> Butter
<b>150 ml</b> trockener Weißwein	3/4 l Geflügel- oder Kalbsfond (aus dem Glas)
<b>100 g</b> dunkle Kuvertüre	<b>10 g</b> entöltes Kakaopulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Kaninchenkeulen waschen, trockentupfen, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch schälen, beides klein schneiden. Den Rosmarin waschen und trockenschütteln, die Nadeln grob hacken.
2. Öl in einer hohen, großen Pfanne oder einem Topf erhitzen, darin die Kaninchenkeulen von beiden Seiten braun anbraten. Butter und Schalotten zugeben und leicht Farbe annehmen lassen. Mit Wein ablöschen, salzen und pfeffern. Den Wein offen einkochen lassen, bis das Fleisch wieder Farbe annimmt. Fond angießen und alles 30 Min. sanft köcheln lassen.
3. Rosmarin und Knoblauch zugeben, alles weitere 30 Min. schmoren lassen. Eventuell etwas Wasser angießen. Den Backofen auf 50-70° vorheizen. Die Kaninchenkeulen aus dem Topf nehmen, zugedeckt im Backofen warm halten.
4. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auffangen. Kuvertüre grob hacken. Mit Kakaopulver dazugeben, mit dem Pürierstab durchmischen, eventuell salzen und pfeffern. Dazu passen Brennesselgemüse und Pfeffernudeln.