

Rezept

Weißweinkaninchen mit Kapern und Oliven

Ein Rezept von Weißweinkaninchen mit Kapern und Oliven, am 20.12.2025

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 großes Kaninchen (ohne die Innereien, Kaninchen vom Metzger in 8-10 Teile zerlegen lassen) | Salz |
| | Pfeffer |
| 2 Stangen Staudensellerie | 1 kleine Möhre |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Zwiebel |
| 5 Zweige Thymian | 1 großer Zweig Rosmarin |
| 300 ml trockener Weißwein | 5 EL Olivenöl |
| 100 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe (bei Bedarf) | 1 Lorbeerblatt |
| 15 grüne Oliven (ohne Stein) | 8 Stängel Petersilie |
| | 1 EL Kapern |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 905 kcal

Zubereitung

1. Die Kaninchenteile waschen, gut trocken tupfen und rundherum salzen und pfeffern. Die Möhre schälen, den Staudensellerie waschen und putzen, dann beides möglichst winzig klein würfeln oder hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls winzig würfeln. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln, den Rosmarinzweig in kleine Zweigchen zerteilen.
2. In einem Bräter 3 EL Olivenöl erhitzen. Darin die Kaninchenteile rundherum bei mittlerer Hitze so anbraten, dass sie nur ganz leicht bräunen, dann herausnehmen. Restliches Öl in den Bräter geben und heiß werden lassen. Zwiebel, Knoblauch, klein geschnittenes Gemüse, Rosmarin- und Thymianzweige zugeben und bei mittlerer Hitze andünsten. Mit 1 guten Schuss Wein ablöschen, den Wein einkochen lassen. Dann übrigen Wein mit dem Lorbeerblatt in den Bräter geben und die Kaninchenteile darin verteilen. Zugedeckt ca. 1 Std. 15 Min. bei geringer Hitze schmoren lassen. Dabei ab und an das Fleisch wenden; sollte die Sauce zu sehr einkochen, ganz wenig Brühe dazugießen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln und mit den Stängeln fein hacken. Die Oliven und die Kapern klein schneiden, die Hälfte davon fein hacken. Alles unter Fleisch und Sauce rühren und weitere 10 Min. garen. Zuletzt die Hitze etwas erhöhen und die Sauce 5 Min. leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Topf mit Weißbrot servieren.