

Rezept

Würzige Kaninchenterrine

Ein Rezept von Würzige Kaninchenterrine, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 1 1/2 kg, gut gekühlt!) | 200 g durchwachsener Räucherspeck (gut gekühlt!) |
| 1 EL weiße Pfefferkörner | 250 g roher fetter Speck (in möglichst großen und dünnen Scheiben, sehr gut gekühlt!) |
| 2 TL getrockneter Oregano | 5 Wacholderbeeren |
| 100 ml trockener Sherry oder Noilly Prat (oder Birnensaft) | Fleur de sel (oder normales Salz) |
| 1 Bund glatte Petersilie | 2 Schalotten |
| 2 EL Butter | 2 Knoblauchzehen |
| 2 kalte Eier | 1 Scheibe Toastbrot |
| frisch geriebene Muskatnuss | 80 g Parmaschinken (in großen und dünnen Scheiben) |
| 5 Lorbeerblätter (möglichst frische) | 125 g kalte Crème double |
| | frisch gemahlener weißer Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Terrinenform (ca. 1 1/2 l Inhalt; ca. 16 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Das Kaninchen waschen und trocken tupfen, das Fleisch von den Knochen schneiden, klein würfeln und kalt stellen. Räucherspeck und 150 g fetten Speck klein würfeln, kalt stellen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Oregano und 2 TL Fleur de sel im Mörser fein zerstoßen. Kaninchenfleisch, Speckwürfel, zerstoßene Gewürze und Sherry oder Noilly Prat in einer Schüssel vermischen und in den Kühlschrank stellen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch dazupressen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Toast entrinden und fein zerbröseln. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, alles darin bei starker Hitze ca. 1 Min. andünsten. In eine Schüssel füllen und kalt stellen.
3. Die Terrinenform mit übrigen Speckscheiben und den Schinkenscheiben auskleiden, dabei die Scheiben 4-5 cm weit über den Rand der Form hängen lassen, kalt stellen. Backofen auf 160° vorheizen.
4. Die marinierte Fleischmischung in 3-4 Portionen in der Küchenmaschine mit Schneidaufsatz rasch fein zerkleinern und jeweils sofort (!) wieder kalt stellen. Dann Eier, Crème double und die Kräutermischung unter die Masse mengen. Mit Fleur de sel, Muskat und gemahlenem Pfeffer würzen. In die Form füllen, glatt streichen und Lorbeerblätter auflegen. Überhängenden Speck und Schinken darüberschlagen.

5. Die Terrinenform in einen Bräter stellen, den Deckel auflegen und so viel kochend heißes Wasser in den Bräter füllen, dass die Form zur Hälfte darin steht. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) in ca. 1 Std. 30 Min. garen.
-
6. Die Terrine herausnehmen, in der Form auskühlen lassen. Zugedeckt 12 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Die Terrine aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Passt aufs Büfett oder zur Brotzeit, sie schmeckt mit Blattsalaten, Baguette, Bauernbrot oder Röstkartoffeln.