

Kräuter-Kaninchen

Manche Gerichte schmecken zu jeder Jahreszeit wunderbar. Das Rezept für das Kräuter-Kaninchen gehört auf jeden Fall dazu, deshalb unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

200 g	Karotten
2 Stk.	Zwiebel
4 Stiele	Salbei
10 Stiele	Thymian
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 kg	Kaninchenkeulen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
400 ml	Sonnenblumenöl
50 ml	Rotwein (trockenen)
500 ml	Gemüsebrühe
1 Stk.	Ei
1 EL	Zitronensaft
800 g	Kartoffeln

Zubereitung

1. Für das Kräuter-Kaninchen den Backofen auf 150°C vorheizen. Salbei und Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen abzupfen. Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs schälen und fein hacken. Karotten schälen und würfeln.
2. Kaninchenkeulen gründlich waschen und trocken tupfen. Mit Knoblauch, Thymian, Salz und

Pfeffer einreiben. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Keulen darin rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

3. Zwiebeln und Karotten im Bratfett andünsten, mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Keulen und Salbeiblätter dazugeben und einmal aufkochen lassen. Alles in einen Bräter umfüllen und im Ofen 2-2,5 Stunden schmoren lassen.
4. In der Zwischenzeit den restlichen Knoblauch schälen und zusammen mit dem Ei, Zitronensaft und Salz mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei ca. 1/3 der größeren Ölmenge tröpfchenweise unterschlagen, dann beiseitestellen.
5. Die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einem großen Topf erhitzen und die Kartoffeln darin portionsweise frittieren. Herausnehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
6. Das Kaninchen aus dem Ofen nehmen, die Sauce abseihen und zusammen mit dem Kaninchen, den Kartoffeln und dem Knoblauchdip anrichten. Sofort servieren.

Tipp

Zum Kräuter-Kaninchen passt ein frischer Tomatensalat.