Kaninchenbraten

Mit diesem Rezept gelingt ein zarter Kaninchenbraten, von dem die Gäste begeistert sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

1 Stk.	Kaninchen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
200 ml	Weinbrand
240 ml	Rindsuppe
1 Bund	Suppengrün
1 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Räucherspeck
1 Stk.	Zwiebel (gehackt)
120 ml	Weißwein
1 Prise	Thymian

Zubereitung

1. Für den **Kaninchenbraten** zuerst das Suppengrün waschen und klein schneiden. Anschließend das Fleisch gründlich waschen und trockentupfen. Dann in Stücke abteilen, pfeffern und salzen. Butter in einem Topf zerlassen und die Fleischstücke bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Mehl darüber stäuben und etwas anbräunen.

2. Den Weinbrand in einem Topf erhitzen und das Fleisch damit übergießen. Die Rinderbrühe zufügen. Knoblauchzehen und das Suppengrün zugeben. Bei geringer Hitze etwa eine halbe Stunde lang dünsten. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und hacken, den

Räucherspeck in kleine Würfel schneiden.

3. Beides anbraten, etwas rösten lassen, mit dem Weißwein ablöschen. Zum Fleisch in den Topf geben und noch einmal eine halbe Stunde garen lassen. Abschmecken mit Thymian und Pfeffer, schnell servieren.

Tipp

Als Beilagen zum Kaninchenbraten passen Salate oder Gemüsesorten der Saison sowie Kartoffelklöße bzw. Semmelknödel.