# Kaninchenkeulen gebraten

Die Kaninchenkeulen gebraten sind eine köstliche Hauptspeise. Das Rezept ist einfacher zubereitet als man glaubt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Kaninchenkeulen |
| 250 g | Schalotten |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| | Salz und Pfeffer |
| 2 EL | Olivenöl |
| 2 EL | Thymian (frisch, gehackt) |
| 400 ml | Gemüsebrühe |

## Zubereitung

1. Die Kaninchenkeulen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten schälen und grob zerhacken. Knoblauchzehen schälen und fein zerschneiden.

2. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Die Schalotten zugeben und kurz andünsten. Knoblauch und frisch gehackten Thymian hinzugeben und mit der Brühe aufgießen. Zugedeckt bei niedriger Hitze zirka 40 Minuten schmoren lassen.

3. In der Zwischenzeit Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Püree als Beilage zubereiten.

## Tipp