

# Mariniertes Kaninchen mit Gemüse aus dem Ofen

Das Rezept für mariniertes Kaninchen mit Gemüse aus dem Ofen ist ein kulinarisches Erlebnis. Hier sind die Schritte, um diese vorzügliche Kreation selbst zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 14,0 h



## Zutaten

### für die Marinade

1 EL	Rosmarin (frische Nadeln)
1 EL	Zitronenthymian (frischer)
2 Blätter	<a href="#">Minze</a> (klein gehackt)
1 Stk.	Chilischote (kleine, getrocknet)
6 EL	Olivenöl extra vergine
1 TL	Zitronenschalen (gerieben, Schale unbehandelt)
1 TL	gemahlener geräucherter Pfeffer
1 TL	Paprikapulver geräuchert (scharf)
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Gewürzmischung (für Braten)
1 Stk.	<a href="#">Ingwer</a> (3 cm, klein gehackt)
100 ml	Gemüsebrühe

### für das Kaninchen

1.6 kg	Kaninchen (oder Kaninchenteile)
3 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
400 g	<a href="#">Karotten</a>
200 g	Staudensellerie

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

350 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Für das **marinierte Kaninchen mit Gemüse aus dem Ofen** zuerst die Marinade zubereiten. Dafür die aufgeführten Zutaten mit etwa 100 ml Gemüsebrühe gründlich vermengen. Reibe die mit Wasser abgespülten Kaninchenteile großzügig damit ein und lass sie mindestens drei Stunden, am besten aber über Nacht marinieren. Das Fleisch gelegentlich wenden.
2. Achte die Zwiebeln und schneide die Knoblauchzehen in Scheiben. Zerteile die Karotten und Kartoffeln in größere Stücke, und schneide den Staudensellerie in Ringe. Gib das Gemüse in einen Bräter oder auf ein tiefes Backblech, würze es mit Salz und Pfeffer, und begieße es mit etwa 300 ml Gemüsebrühe.
3. Nimm das Kaninchenfleisch aus der Marinade, platziere es obenauf. Gieße die restliche Marinade darüber.
4. Brate das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 90 Minuten. Falls das Kaninchen noch zu hell ist, lass es ohne Gemüse noch etwas auf oberer Schiene im Backofen.
5. Schmecke das Gemüse noch mit Salz und Pfeffer ab, nimm es aus dem Bräter und richte es auf einem Teller oder Platte an. Platziere die köstlichen Kaninchenteile darauf und genieße dieses meisterhafte Gericht.

**Unsere Empfehlung** 

[hier bestellen](#)

Bräter mit Glasdeckel

8 l, Induktionsgeeignet



## Tipp