



Rezept online aufrufen



Spanisches Knoblauch-Kaninchen

Das Kaninchen in 6-8 Teile teilen. Waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl im Bräter erhitzen. Fleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Sellerie in Stücke schneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, heiß überbrühen und Haut abziehen. Fruchtfleisch würfeln.

Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie zum Fleisch geben und etwas mitschmoren. Wein und Suppe angießen. Thymian waschen und abzupfen. Tomaten, Lorbeerblätter und Thymian zufügen. Im geschlossenen Bräter ca. 50 Minuten bei ca. 180-200 °C Ober- und Unterhitze schmören. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 50 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kalorien p. P. ca. 690



Zutaten für 4 Portionen:

1 Kaninchen, ca. 2-2,2 kg

Salz und Pfeffer

4 EL Öl (Olivenöl)

2 Zwiebel(n)

8 Zehe/n Knoblauch

5 Stange/n Staudensellerie

2 Tomate(n)

125 ml Wein, weiß, trocken, spanischer

300 ml Hühnerbrühe

1 Zweig/e Thymian

2 Lorbeerblätter

Muskat, gerieben

2 EL Petersilie, gehackt

Rezept von: Elli K.