

Bäuerlicher Kaninchenbraten

Kategorien: Wild, Haarwild, Kaninchen

Zutaten für: 4 Portionen

1		Kaninchen; a 1,5 kg
100	Gramm	Bauchspeck
50	Gramm	Butterschmalz
100	ml	Weißwein
100	ml	Gemüseboullion
2		Wacholderbeeren
1	Zweig	Rosmarin
		Thymian
		Majoran
100	ml	Marsala
		Paprikapulver

Anleitung:

Das Kaninchen in gleichgroße Stücke zerteilen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Butterschmalz in einer Kasserolle zerlassen, Kaninchenstücke anbraten, Speck würfeln, mitbraten.

Das Fleisch mit Weißwein ablöschen, -Brühe, Wacholderbeeren und Kräuter beigeben.

Die Kasserolle abdecken, im Ofen etwa 20 Minuten braten, dabei öfter übergießen. Mit Marsala ablöschen und weitere 20 Minuten garen.

Als Beilage passen Safranrisotto oder Polenta.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.