

Eingel.Kaninchenkeule mit Ratatouille

Kategorien: Wild, Haarwild, Kaninchen, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

4		Kaninchenkeulen
500	Gramm	Salz
500	Gramm	Schmalz
3		Paprikaschoten (rot, grün, gelb)
1		Schalotte
1		Tomate
1		Zucchini
		Basilikum
		Estragon
		Thymian
3	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Am Vortag die Kaninchenkeulen in eine Schüssel geben und rundherum mit Salz bedecken. Nach 24 Stunden die Keulen herausnehmen und für eine Stunde in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Nun das Schmalz in einem Topf auf ca. 80 Grad erhitzen (also unterhalb des Siedepunktes) und die abgetrockneten Kaninchenkeulen für 3 Stunden darin garen. Sie müssen nicht mehr gewürzt werden.

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit einem Sparschäler häuten. Dann in Streifen schneiden. Die Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomate grob würfeln. Sehr gut passen auch zwei Knoblauchzehen dazu.

Das Olivenöl erhitzen, die Schalottenscheiben kurz anbraten und nacheinander die Paprika- und die Zucchinistreifen hinzufügen. Nach rund 8 Minuten die Tomatenwürfel und die Kräuter dazugeben und alle Zutaten noch 5 Minuten schmoren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kaninchenkeulen mit einem Rand aus Ratatouille servieren.

Quelle:

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