

Eingelegtes Kaninchen

(Für Vier Personen)

Ein küchenfertiges Kaninchen ca.1500 g

Für die Marinade:

6 EL Olivenöl
2 EL Balsamico Bianco
1 Glas trocken Weißwein
6 Wachholderbeeren
1 ½ TL grüne Pfefferkörner
3 Knoblauchzehen
1 TL frische Rosmarinnadeln
je 1 Zweig Thymian und Majoran

Zum Braten:

Olivenöl für den Bratentopf
150 g gewürfelten durchwachsenen Speck
2 Zwiebeln
1 Becher Sahne 200 ml
1 Glas trockenen Weißweiß

Die Wachholderbeeren zerstoßen, den Knoblauch durch die Presse geben und mit dem Olivenöl, Balsamico, Weißwein, Pfefferkörner und dem Kräutern in einer Schale verrühren.

Das Kaninchen zerteilen, (Vorder- und Hinterbeine, Rücken und den Brustbereich einmal an der Wirbelsäule lang schneiden) mit Pfeffer und Salz einreiben und in die Marinade legen. Einen Tag ruhen lassen. Die Marinade umschließt das Fleisch am besten wenn es in einen Plastikbeutel mariniert.

In den Bratentopf wird das Öl erhitzt und der Speck mit den Zwiebeln (grob zerkleinern) angebraten. Nun nehmen wir das Kaninchen aus der Marinade und braten es rundherum braun an. Jetzt wird mit der Marinade und noch einem Glas Wein abgelöscht und in den vorgeheizten Backofen geschoben (180°) . Nach ca. 1 ½ Stunden ist das Fleisch gar.

Fleisch auf einem Teller Warmstellen, Fett abschöpfen und den Rest durch ein Sieb kippen, mit Sahne verrühren und nach belieben einkochen lassen.

Dazu passt Baguette, Ciabatta oder Reis,