

## **Eingemachte Kaninchenkeule für 4 Personen**

Die hinteren Oberschenkel von 2 Kaninchen

Salz Pfeffer

Ca. 400 g Gänseschmalz

2 Knoblauchzehen

2 Thymianzweige

Die Kaninchenkeulen von den Knochen befreien, mit Salz und Pfeffer einreiben. Im heißen Gänseschmalz sanft Garziehen lassen – den Topf so bemessen, dass das Fleisch im Fett untertauchen kann. Dabei Knoblauch und Thymian zufügen.

Vom Fett vollständig bedeckt, in einem verschlossenen Topf, hält sich das Fleisch an einem kühlen Ort lange frisch.

Zum Servieren die Stücke im Fett wieder behutsam erwärmen und mit einer bunten Mischung von Blattsalaten und Kräutern, gekochten, marinierten Gemüse (z.B. Blumenkohl, oder Ratatouille) anrichten.