

Gebackenes Kaninchen

1 Kaninchen
3 Eier
Mehl
Semmelbrösel
Salz
Rosmarin nach Bedarf
2 Zitronen
Petersilie
Öl

Das Kaninchen in Portionsstücke teilen. Mit Salz kräftig würzen und eventuell etwas Rosmarin als Würze verwenden. In Mehl, verschlagenem Ei und Semmelbröseln panieren. In heißem Öl langsam braun backen. Aus dem Fett heben, eventuell in heißer Butter schwenken. Gut mit Küchenkrepp abtrocknen. Mit Zitronenhälften und Petersilie servieren.