

# Kaninchen-Rezepte

## Kürbis-Nudeln mit Kaninchen

### Zutaten für 4 Personen

500 g Kürbis-Nudeln  
2 Kaninchenkeulen  
1 rote Paprika  
1 Zwiebel , Knoblauch  
Majoran  
1 Zweig Rosmarin  
Petersilie  
1-2 Eßlöffel Butter  
Parmesan  
0,25 Liter Weißer Burgunder  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer.

### Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen mit einem Schuss Öl, Salz, Pfeffer, kleingeschnittener Zwiebel, Knoblauch, Majoran, Rosmarin und Weißem Burgunder 40 Minuten in einem Topf bei mittlerer Hitze braten.

Wenn sie gar sind, Fleisch vom Knochen lösen und klein schneiden. Zusammen mit der kleingeschnittenen Paprika in Butter in einer Pfanne anbraten. In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser garen. Alles verrühren und nach Geschmack mit dem Bratensaft und eventuell noch etwas Nudelkochwasser abschmecken. Sofort mit Petersilie und geraspeltem Parmesan bestreut servieren.

Quelle: [www.nudelmacher.de](http://www.nudelmacher.de)

## Kroatischer Kaninchentopf

### Zutaten

Brühwürfel  
Pfeffer  
Salz  
0,75 Liter Rotwein  
150 Gramm Speckwürfel  
2 Chilischoten  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Knolle Knoblauch  
0,5 Liter passierte Tomaten  
5 Möhren  
2 Stangen Lauch  
1 Kaninchen, küchenfertig

### Zubereitung

Das Kaninchen in 6-8 Stücke zerteilen. Den Lauch in Ringe schneiden und

waschen. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, den Speck darin anbraten. Die Hasenteile hinzufügen und von beiden Seiten je 5 Minuten anbraten. Das Gemüse hinzufügen, den Knoblauch hineinpresse und mit der Tomatenbrühe ablöschen. Den Rotwein hinzufügen, salzen, pfeffern, den Brühwürfel und die kleingeschnittenen Chilischoten hinzufügen. Mit geschlossenem Deckel eine Stunde köcheln lassen.

## **Kaninchen in Dijon-Sauce**

### **Zutaten**

küchenfertiges Kaninchen à 1,3 kg  
3 Esslöffel Dijon-Senf  
100 g durchwachsener Speck  
30 Gramm Butter  
2 Esslöffel Erdnussöl  
1 Esslöffel Mehl  
2 Zwiebeln  
0,4 Liter trockener Weißwein  
1 Teelöffel feingerebelter Thymian  
3 Esslöffel Crème fraîche  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung**

Das Kaninchen in Stücke scheiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 Esslöffel Senf bestreichen. Den Speck würfeln. In einem gusseisernen Topf Butter und Öl erhitzen. Die Speckwürfel darin anrösten, herausnehmen und beiseite stellen. Das Kaninchenfleisch in das Fett geben, mit Mehl bestäuben und rundum leicht anbraten. Die Zwiebeln schälen und fein hacken, zu dem Fleisch geben und glasig dünsten. Den Wein zugießen und das Fleisch zugedeckt etwa 35 Minuten schmoren lassen, dann die Speckwürfel und den Thymian zugeben. Nach weiteren 10 Minuten Garzeit das Kaninchenfleisch herausnehmen, auf einer Servierplatte anrichten und warm stellen. Die Crème fraîche unter die Sauce ziehen und den Topf vom Herd nehmen. Den restlichen Senf unterrühren. Die Sauce über das Fleisch geben und sofort servieren.

## **Kaninchen mit Schokoladensauce**

### **Zutaten**

Kaninchen (1,2-1,3 kg brutto, mit Leber und Nieren)  
200 Gramm Zwiebel  
50 Gramm Ingwer, frisch  
1 Rosmarinzweig  
2 Rote Chilischoten, getrocknet  
15 Schwarze Pfefferkörner  
5 Lorbeerblätter

0,25 Liter Rosewein, trocken  
0,125 Lter Rotweinessig  
100 Gramm Butterschmalz  
Salz  
1 Orange, unbehandelt  
50 Gramm Speck, durchwachsen  
5 Teelöffel Öl  
50 Gramm Pinienkerne  
2 Knoblauchzehen  
50 Gramm Korinthen  
30 Gramm Edelbitter-Schokolade  
2 Teelöffel Butter zum Braten

### **Zubereitung**

Kopf des Kaninchens abtrennen. Leber und Nieren abgedeckt kühl stellen. Vorder- und Hinterläufe abtrennen. Rücken quer in 4 Stücke schneiden, in eine Schüssel legen.

Die Zwiebeln pellen, in Scheiben schneiden. Ingwer ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln von den Stielen streifen, Chilischoten zerdrücken. Diese vorbereiteten Zutaten, Pfefferkörner und Lorbeerblätter auf die Kaninchenteile streuen. Wein und Essig mischen und über das Fleisch gießen. Die Schüssel abdecken, 8 Stunden (besser über Nacht) kühlgestellt durchziehen lassen. Zwischendurch einmal wenden.

Kaninchenteile aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Butterschmalz in einem Schmortopf sehr heiß werden lassen. Kaninchenteile darin von allen Seiten kurz und heiß anbraten, anschliessend salzen und die Marinade mit Kräutern und Gewürzen zugiessen. Schmortopf zugedeckt auf die unterste Schiene im vorgeheizten Backofen stellen, das Kaninchen bei 225 C 40-45 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit die Orange dünn abreiben und auspressen. Den Speck fein würfeln. Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Speck und Pinienkerne darin unter Wenden braun rösten. Knoblauchzehen pellen und in die Pfanne pressen. Orangenschale und -saft und die Korinthen zugeben, kurz durchkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Schokolade fein würfeln und zugeben.

Sauce jetzt wieder kurz durchkochen. Den Deckel vom Schmortopf nehmen. Fleisch weitere 10 Minuten offen garen. Topf aus dem Ofen nehmen.

Kaninchenteile mit wenigen Zwiebeln und Lorbeerblättern (aus dem Schmorfond) auf einer vorgewärmten Platte anrichten, zudecken und im abgeschalteten Ofen warm stellen.

Den Schmorfond durch ein Sieb in die Schokoladensauce giessen und noch einmal durchkochen. Kaninchenteile vor dem Servieren mit wenig Schokoladensauce übergiessen und die restliche Sauce getrennt reichen.

Dazu passt knuspriges Baguettebrot. Wichtig: Leber und Nieren werden zuletzt in einer Pfanne in Butter kurz gebraten und mit dem Fleisch zusammen serviert.

## **Bäuerlicher Kaninchenbraten**

### **Zutaten**

1 Deziliter Weißwein

50 Gramm Butterschmalz  
1 Zweig Thymian  
1 Deziliter Marsala  
2 Wacholderbeeren  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Majoran  
100 Gramm Bauchspeck  
1 Deziliter Geflügelbouillon  
Kaninchen, etwa 1.5 kg: 1

### **Zubereitung**

Das Kaninchen in gleichmäßige Stücke zerteilen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Butterschmalz in einer Kasserolle zergehen lassen, die Kaninchenstücke darin anbraten, den Speck würfeln, beifügen und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen. Geflügelbouillon sowie Wacholderbeeren und Kräuter beigeben.

Im Ofen etwa 30 Minuten zugedeckt braten, dabei öfter übergießen. Mit Marsala ablöschen und 20 Minuten im Ofen weiter schmoren lassen.

Dazu passt Safranrisotto oder Polenta.

**Quelle:** <http://www.icook.de/kochbuecher/kaninchen/>