



# Kaninchenkeule im Weißweinsud

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Mittelmeer Urlaub lässt grüßen

## Zutaten

- 4 frische Kaninchenkeulen, gehäutet und vom Schlussknochen befreit
- 2 - 3 gedrückte Knoblauchzehen
- Je 1 Stängel frischen Majoran, Thymian und Rosmarin, gezupft, gehackt
- 1 kleine Chili Schote, gewürfelt
- 6 - 8 kernlose, schwarze Oliven
- 10 gleichmäßig große Schalotten
- 6 - 8 kleine Rübchen, geputzt, geschält
- 6 - 8 gleichmäßig große Kirschtomaten
- 10 - 12 gleichmäßig große „Mäuschen Kartoffeln“ mit Schale
- 1 großer, roter Gemüsepaprika in 2 cm großen Stücken
- 1/4 l trockener Weißwein
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Kaninchenkeulen "parieren", soll heißen, von den äußeren Häuten befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten, heraus nehmen.

### Schritt3

Zunächst die Kartoffeln, die Schalotten, die Rübchen und die Knoblauchzehen dazu geben, kurz

anschwitzen.

#### **Schritt4**

Die Kaninchenkeulen obenauf legen, mit dem 1/4 l Weißwein und einem 1/8 l Wasser ablöschen. Für ca. 45 - 60 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben, dann prüfen. Nach 35 min.folgen zeitversetzt, die gehackten Kräuter, der Paprika, die Oliven und die Kirschtomaten..

#### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt6**

Meine Kaninchenkeulen serviere ich rustikal, mit dem bunten Gemüse und den Kartoffeln aus dem Bräter oder dem Römertopf heraus und

#### **Schritt7**

gebe etwas von dem Schmorfond und ev. noch einige frisch gehackte Kräuter und Pfeffer darüber.

**Rezeptart:** Kaninchen, Wild **Tags:** bräter, kaninchen, römertopf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaninchenkeule-im-weissweinsud/>