

## Kaninchen

### PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie alle freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

[www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) 08.02.2005

### Index

Hase .....	87
Kaninchen.....	1
PS.....	1

### Inhaltsverzeichnis

Kaninchen .....	1
PS.....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Andalusisches Kaninchen .....	4
Bandnudeln mit Kaninchensoße .....	5
Bauernkaninchen .....	6
Behrlauchserviettenkloß mit Kaninchenragout....1 Ei .....	6
Chili-Kaninchen .....	7
Coniglio al forno I .....	8
"Dibbehaas" .....	9
Eingelegtes Kaninchen (Coniglio marinato, Piemont) .....	10
Estragon - Kaninchen mit Möhren - Champignon - Gemüse .....	10

Fideos de Vermar .....	11
Französisches Kaninchen .....	12
Französisches Kaninchen..... 2 Ei .....	13
Französisches Wildkaninchenragout.....	14
Gebackenes Kaninchen.....3 Ei .....	15
Gebratenes Kaninchen.....	15
Gebratenes Kaninchen mit Senf.....	16
Gefüllter Kaninchenrücken an Gurkenbandnudeln (Sachsen) .....	17
Gefüllter Kaninchenrücken mit Antipastagemüse.....	18
Gegrilltes Kaninchen .....	19
Geschmorte Kaninchenkeule .....	19
Geschmorte Kaninchenkeulen mit Maronenpüree .....	20
Geschmortes Kaninchen an Rosmarinsauce .....	21
Geschmortes Kaninchen I .....	22
Geschmortes Kaninchen I.....4 Ei .....	23
Geschmortes Kaninchen II .....	24
Geschmortes Kaninchen .....	24
Geschmortes Kaninchen mit Safran und Weißwein .....	25
In Rotwein geschmorte Kaninchenkeulen mit Spätzle 4 Ei .....	26
Kaninchen.....	27
Kaninchen + Pfifferlingsrahm Soße.....	28
Kaninchen a la Gioff .....	28
Kaninchen A la Riojana .....	29
Kaninchen auf Bourbonneser Art.....2 Eigelb.....	30
Kaninchen auf Gemüse .....	31
Kaninchen auf Priesterart .....	31
Kaninchen auf weißen Bohnen .....	32
Kaninchen aus dem Backofen .....	33
Kaninchen Chili- .....	34
Kaninchen D.O.C. .....	34
Kaninchen goldbraun gebraten .....	35
Kaninchen im Weinberg .....	36
Kaninchen in Backpflaumen und Erdnüssen.....	37
Kaninchen in Kanarischer Knoblauchsauce .....	38
Kaninchen in Knoblauch und Rotweinsauce (Malta) .....	38
Kaninchen in Kräutersauce.....	39
Kaninchen in Öl und Rotwein.....	40
Kaninchen in Pfifferlingsrahmsauce .....	40
Kaninchen in Pimentosauce.....	41
Kaninchen in Sahnesauce .....	42
Kaninchen in Senf - Estragon - Soße .....	43
Kaninchen in Senfsahne.....	43
Kaninchen in Senfsoße .....	44
Kaninchen in Tomatensoße .....	45
Kaninchen in Weißwein - Schokoladensoße .....	46
Kaninchen in Weißweinsahne.....	47
Kaninchen in Zitronen-Koriander-Sauce.....	47
Kaninchen mit Backpflaumen .....	48

Kaninchen mit Estragon.....	49
Kaninchen mit Orangen.....	50
Kaninchen mit Paprika.....	51
Kaninchen mit Paprikagemüse.....	52
Kaninchen mit Salbei und Rosmarin.....	52
Kaninchen mit Schokoladensoße (sehr scharf).....	53
Kaninchen mit Tomaten, Kapern und Kräutern.....	54
Kaninchen mit Traminertrauben.....	55
Kaninchen mit Trauben.....	56
Kaninchen mit Weinbeeren.....	57
Kaninchen mit Zwiebeln.....	58
Kaninchen nach Hausfrauenart.....	59
Kaninchen nach Ischianer Art.....	59
Kaninchen süß sauer I.....	61
Kaninchen süß-sauer II.....	61
Kaninchen vom Weinberg.....	62
Kaninchen- Hase mit Preiselbeersahnesauce.....	63
Kaninchen- Rognonette auf Gersten- Risotto.....	63
Kaninchen- Rollbraten.....	65
Kaninchen-Gemüse-Spieß.....	66
Kaninchen-Ragout an Senfsauce.....	67
Kaninchenbauchlappen in Senf - Sahne Soße.....	67
Kaninchenbraten.....	68
Kaninchenbraten mit Senf und Tomaten nach Art der Provence.....	69
Kaninchenbraten Thüringer Art.....	70
Kaninchenbraten à la Stegi.....	70
Kaninchenfrikassee.....	71
Kaninchenkasserolle.....	72
Couscous: (Mais oder Weizengrieß) 10 - 12 Pers.....	73
Kaninchenkeulen in Biersauce.....	73
Kaninchenkeulen mit Spätzle.....	74
Kaninchenragout in Aprikosen-Biersauce.....	75
Kaninchenrücken mit frischen Feigen.....	76
Kaninchenrücken mit Pinienkernen.....	77
Karnickelragout.....	77
Knoblauchkaninchen.....	78
Mariniertes Kaninchen.....	79
Ofenkaninchen.....	79
Pikanter Kanincheneintopf.....	80
Rollbraten vom Stallhasen.....	81
Rotkohl - Kaninchen - Cassoulet.....	81
Rotwein - Kaninchen.....	82
Rotweinkaninchen.....	83
Schmorkaninchen.....	84
Spanisches Kaninchen.....	84
Spanisches Knoblauch - Kaninchen.....	85
Süßes Kaninchen.....	86
Thymian-Kaninchen.....	87

Hase.....	87
Gebratener Hasenrücken .....	87
Geschmorter Hase .....	88
Geschmorter Wildhase II .....	89
Hase Geschmorter I .....	90
Hase in Rotwein.....	91
Hasen - oder Kaninchen - Stifádo.....	92
Hasenbraten Thüringer Art.....1 Ei .....	93
Hasenfilet Ragout .....	94
Hasenfilets mit Rotweinsoße.....	95
Hasenkeule mit Hagebuttenmark .....	96
Hasenkeule mit Kartoffeln im Topf .....	96
Hasenklein .....	97
Hasenklein Pastete in der Terrine.....	97
Hasenpastete (bessarabisch).....2 Ei .....	98
Hasenpfeffer aus dem Bernbiet.....	99
Hasenpfeffer I .....	99
Hasenpfeffer II .....	100
Hasenpfeffer III .....	101
Hasenragout mit Sauce .....	102
Hasenrücken A la Piron.....	103
Hasenrücken in Champignonsoße.....	104
Hasenrücken mit Holunderbeersauce .....	105
Hasenrücken mit Johannisbeersauce.....	106
Hasenrücken mit Rahmsauce .....	107
Hasenrücken mit Sauerkirschen.....	107
Hasenrücken nach Art der Provence .....	108
Hasenrücken, flambiert.....	109
Hasenschlegel .....	110
Hubertusspieße .....	111
Kaninchen/Hase mit Preiselbeersahnesauce .....	111
Reh und Hase, Sauerbraten.....	112
Russischer Hase .....	113
Wildhase.....	114
Würziger Bierhase.....	115
Würziger Hasentopf.....	116

## Andalusisches Kaninchen

4 Portionen

- 4 El Olivenöl
- 3 Peperoni
- 1 Kaninchen in Ragout-Stücken

- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1/8 l Hühnerbrühe
  - ; Salz
  - ; Pfeffer
- 4 El Sherry
- 600 ml Wasser
- 300 g Reis
- 1 Briefchen Safran

Olivenöl erhitzen, die in Streifen geschnittenen Paprika darin 5 Min. dünsten. Das Gemüse herausnehmen. Im gleichen Öl das Fleisch hellbraun anbraten. Mit Wasser oder Brühe ablöschen, würzen und ca. 1/2 Stunde schmurgeln lassen. Das Gemüse wieder dazugeben. Mit Sherry verfeinern. Für den Reis Wasser mit Salz aufkochen, den Reis begeben, 15 Minuten köcheln lassen. Dann mit Safran würzen. Den Reis in einer vorgewärmten Schüssel anrichten, die Fleischstücke mit dem Gemüse darauf verteilen.

### Bandnudeln mit Kaninchensoße

- Zutaten für 4 Portionen
- 500 g Bandnudeln
  - 2 EL Öl (Olivenöl)
  - 50 g Butter
  - 50 g Speck
  - 1 Zwiebel(n), gehackt
  - 1 Stange/n Staudensellerie
  - 1 Kaninchen in 8 Stücke geteilt
  - Salz
  - Pfeffer
  - 1 TL Thymian
  - 1 Glas Wein, weiß
  - 500 ml Brühe
  - Parmesan
  - 1 EL Mehl

### ZUBEREITUNG

Öl und Butter erhitzen. Speck, Zwiebel und Sellerie andünsten. Fleischstücke begeben und anbräunen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Mehl darüber streuen. Den Wein darüber gießen und einkochen lassen. Mit der Fleischbrühe auffüllen und zugedeckt 2 Stunden lang köcheln lassen. Danach das Fleisch herausnehmen, von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zerrupfen. Wieder in die Soße geben und mit den gekochten Bandnudeln servieren. Mit Parmesan bestreuen.

13.11.01 Bbbirgit3 CK

## Bauernkaninchen

Zutaten für Portionen

- 1.5 kg Kaninchen
- 100 g Butter
- 250 ml Fleischbrühe
- 2 m.- große Zwiebel(n)
- 2 Möhre(n)
- 5 m.- große Tomate(n)
- 100 g Speck, durchwachsen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Lorbeerblätter
- 1 TL Thymian
- 2 Knoblauch (Zehen)
- 1 EL Mehl (Weizen)
- 1 TL Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Petersilie, gehackt

## ZUBEREITUNG

Das Kaninchen waschen, trocken tupfen, enthäuten, vom Fett befreien, in Portionsstücke schneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. 25 g Butter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Lorbeerblatt, Thymian und Knoblauch zu dem Fleisch geben, mit etwas von der Brühe auffüllen und etwa 60 Min. schmoren lassen. Nach und nach die restliche Brühe angießen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Die Tomaten häuten, Stängelansätze entfernen und in Scheiben schneiden. Den Speck in Würfel schneiden, auslassen, den Rest der Butter zugeben und das Gemüse darin andünsten. Das Mehl darüber stäuben und verrühren und alles 20 Min. vor Ende der Garzeit zu dem Kaninchen geben und fertig schmoren.

Alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und Tomatenmark abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

22.11.00 Sonja\* CK

## Behlauchserviettenkloß mit Kaninchenragout....1 Ei

1 Kaninchenfilet

100 g Morcheln  
2 Zwiebeln, fein geschnitten  
1 EL Senf  
3 EL Rotwein  
3 EL Portwein  
3 EL Crème Fraîche  
150 ml Gemüsebrühe  
3 Brötchen  
1 Ei  
6 Behrlauchblätter  
1 TL Kräuterbutter  
etwas Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Butter zum Anbraten

Die Brötchen grob würfeln. Kräuterbutter in einem Topf schmelzen, eine feingeschnittene Zwiebel darin glasig dünsten, Milch zugeben und leicht erwärmen. Alles über die Brötchen gießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss das Eigelb und fein geschnittenen Bärlauch untermischen. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Semmelbrösel zugeben. Eine Serviette einfetten, die Knödelmasse hineingeben und zu einer Rolle formen. Gut zubinden und den Kloß in leicht siedendem Wasser 30 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend kalt abschrecken, auswickeln und abkühlen lassen.

Die Morcheln mehrmals in kaltem Wasser gut ausschwenken, damit der Sand herausgespült wird.

Das Kaninchenfilet in einer Pfanne mit Butter kurz von allen Seiten anbraten und fest in Alufolie einwickeln.

Die restliche Zwiebel in der Fleischpfanne mit Butter glasig dünsten. Die Morcheln dazugeben, gut durchrösten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, 5 Minuten köcheln lassen. Senf, Rotwein und Portwein mischen und zu den Morcheln geben. Das Kaninchenfilet auswickeln, in Scheiben schneiden, zu den Morcheln geben und noch 3 Minuten darin ziehen lassen. Zum Schluss Crème Fraîche einrühren und abschmecken. Den Serviettenkloß in Scheiben schneiden, diese in Butter kurz anbraten und ringförmig auf die Teller geben. In die Mitte das Ragout geben.

Gruß Inge

### Chili-Kaninchen

2 lg Peperoncino; italienische Pfefferschoten  
2 lg Tomaten

1 TL Kümmel  
1 El Essig  
6 lg Knoblauchzehen  
50 ml Olivenöl  
Salz  
1.5 kg Kaninchenstücke  
200 ml ; Wasser, evtl. mehr  
1 Bund Glattblättrige Petersilie

Die Peperoncino der Länge nach halbieren und entkernen, dann in Streifen schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen und in Schnitze schneiden. Peperoncino, Tomaten, Kümmel und Essig im Mixer pürieren.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. In der Hälfte des Olivenöls andünsten. Dann die Tomaten-Peperoncino-Sauce beifügen und alles fünf Minuten leise kochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Das restliche Olivenöl in einen Bräter geben und die Kaninchenteile hineinlegen. Mit der Tomaten-Peperoncino-Sauce bedecken.

Bis hierhin kann das Gericht vorbereitet werden.

Vor der Zubereitung Wasser dazu gießen. Die Petersilie fein hacken und Darüber geben. Das Kaninchenragout im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ungedeckt während etwa 60 bis 75 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Wenn nötig etwas Wasser nachgießen.

**Tipp:** Auf die gleiche Weise kann man auch ein in Stücke geschnittenes Poulet oder Pouletteile, wie z.B. Schenkel, zubereiten.

## Coniglio al forno I

6 Portion

1 Kaninchen a 1500 g  
3 Knoblauchzehen; evt. x2  
Kräuter, eine Handvoll:  
Rosmarin  
Salbei  
Lorbeer  
; Salz  
; Pfeffer



## Olivenöl

Das Kaninchen mit Knoblauch und Kräutern füllen und zusammenbinden, salzen und pfeffern. In eine Bratenreine legen und mit Olivenöl übergießen. rundherum nach Belieben Knoblauch und Kräuter streuen. Etwa 90 Minuten, sogar 2 Stunden braten. Zuerst bei 180oC, nach etwa 30 Minuten - oder wenn das Kaninchen schön golden ist, auf 140oC herunterschalten. Immer wieder mit Bratensaft begießen. Nach genau demselben Prinzip, sogar zusammen in derselben Bratreine, kann man jede Art von Geflügel, wie Poularde, Ente oder Brathühner zubereiten. Auf eine halbe Stunde kommt es nicht an, sofern man die Stücke wirklich unermüdlich beschöpft.

## "Dibbehaas"

- 1 Kaninchen; bratfertig
- 50 g Fett
- 500 g Dürffleisch
- 4 Zwiebeln
- 0.50 Fleischbrühe
- 0.50 Zehe Knoblauch
- 6 Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Spur Thymian
- 1 Spur Majoran
- 1 Spur Piment
- 1 Spur Kümmel
- 1 Spur Koriander
- 1 Spur Fenchel
- 2 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1.50 kg Salatkartoffeln
- 250 ml Blut
- ; Salz
- ; Paniermehl

Kaninchen in handtellergroße Stücke teilen, salzen und mit einigen Scheiben Dürffleisch, dem Fett und zwei Zwiebeln kurz anbraten. Mit Fleischbrühe ablöschen, die Gewürze hinzugeben und bei geschlossenem Deckel halbgar schmoren.

Kartoffeln waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Nach ca. drei Viertel Stunde Schmorzeit wird das Gericht schichtweise in einen gut schließenden Topf gefüllt:

eine Lage Dürffleischscheiben, eine Lage Kaninchenteile, eine Lage

Zwiebelwürfel, eine Lage Kartoffelscheiben. Die letzte Lage sollte aus Dürrfleischscheiben bestehen. Den Bratensatz siebt man durch, vermischt ihn mit Blut und Paniermehl und gießt ihn an das Gericht. Deckel auflegen und bei kleiner Flamme fest verschlossen nochmals eine Stunde schmoren lassen. Im Topf ohne weitere Beilagen servieren.

### Eingelegtes Kaninchen (Coniglio marinato, Piemont)

Zutaten:

1 Kaninchen (ca 2 kg) - küchenfertig  
30 Salbeiblätter  
15 Knoblauchzehen  
2 Ta Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Diese Art der Zubereitung für Kaninchenfleisch ist die bürgerliche Variante eines einfachen bäuerlichen Gerichts. Dazu legte man die Reste von einem Kaninchenbraten in Knoblauch, Salbei und Öl ein. Das frische und wohlschmeckende Gericht wurde vor allem im Sommer als Imbiss gegessen, bevor man wieder an die Feldarbeit ging.

Das ganze Kaninchen wird in drei Liter Salzwasser etwa 45 Minuten gekocht. Etwas abkühlen lassen und auslösen. Das Fleisch dann in feine Streifen schneiden.

Mit einem Teil der Fleischstücke wird der Boden einer Auflaufform ausgelegt; einige Salbeiblätter und Knoblauchzehen darüber verteilen, alles leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl übergießen. Mit den nächsten Schichten - in der Regel sind es insgesamt drei - genauso verfahren.

Damit das Kaninchen gut durchziehen kann, sollte es 24 Stunden kühl gestellt werden.

Vor dem Servieren auf frischen Salatblättern anrichten.

### Estragon - Kaninchen mit Möhren - Champignon - Gemüse

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen, (ca. 1,5 kg)  
4 m.- große Zwiebel(n)  
1 Topf Estragon, frischer oder

2 TL Estragon, getrocknet  
20 g Butterschmalz  
125 ml Wein, weiß  
500 g Möhre(n)  
250 g Champignons, kleine  
1 EL Butter oder Margarine  
1 TL Gemüsebrühe  
150 g Sahne  
2 EL Senf, mittelscharf  
½ Bund Petersilie  
Salz und Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

Falls es ein ganzes Kaninchen ist, Kaninchen in 8-10 Teile zerlegen, waschen und trocken tupfen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Estragon ganz kurz waschen, leicht trocken schleudern und zupfen. Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin anbraten und würzen mit Salz und Pfeffer.

Zwiebeln zufügen. Andünsten. Estragon zufügen und mit Wein und 250 ml Wasser (evtl. auch noch etwas mehr) nach und nach ablöschen; aufkochen. Alles zugedeckt ca. 1.5 Stunden schmoren lassen. Möhren schälen, waschen und in Stücke schneiden. Pilze putzen, feucht abreiben und im heißen Fett anbraten. Würzen und herausnehmen. Möhren im Bratfett andünsten. Mit 100 ml Wasser ablöschen, aufkochen. Einen TL Gemüsebrühe einrühren und ca. 10-15 Minuten garen. Pilze hinzufügen und erhitzen. Sahne und Senf zum Fleisch geben, etwas einkochen lassen und abschmecken. Petersilie waschen, grob hacken und über das Möhrengemüse streuen.

13.5.02 Haianne CK

#### [Fideos de Vermar](#)

zum Weinfest auf Mallorca

#### Zutaten für Portionen

200 g Nudeln, kleine Bandnudeln in Stücke gebrochen  
400 g Kaninchen (Wildkaninchen oder Hase), entbeint und in Stücke geschnitten  
500 g Schnecken  
1 große Zwiebel(n), gewürfelt  
4 Tomate(n), gehäutet, entkernt und gewürfelt  
2 kleine Tomatenpaprika oder 1 kleine Chilischote  
50 g Paprikawurst (sobrasada)  
2 Zehe/n Knoblauch, geschält

5 Stiel/e Petersilie, feingehackt  
Öl (Olivenöl)  
Salz und Pfeffer  
Oregano  
2 Blätter Minze  
Fenchel

#### ZUBEREITUNG

In einer greixonera (oder einer gusseisernen Kasserolle) Olivenöl erhitzen und das gewürfelte Kaninchenfleisch von allen Seiten anbraten. Die Tomatenpaprika (oder die kleine Chilischote) kurz hinzugeben und dann wieder herausnehmen und in einem Mörser (die Chilischote ohne Kerne) mit den Knoblauchzehen und der Petersilie zerstampfen.

Zu dem angeschmorten Kaninchenfleisch die sobrasada (wenn man durchwachsenen Speck benutzt, sollte dieser mit dem Kaninchenfleisch angebraten werden) und die gewürfelten Zwiebeln und Tomaten hinzufügen und schmoren lassen.

Die sorgfältig gewaschenen und gesäuberten Schnecken mit gut einem Liter Wasser, etwas Oregano, zwei feingehackten Minzeblättern und einem Teelöffel Fenchelsamen köcheln lassen.

Das angeschmorte Kaninchen mit dem Kochwasser der Schnecken ablöschen, kurz aufkochen und die Nudeln hineingeben; 12 bis 15 Minuten kochen und mit den Tomatenpaprika, der Petersilie, dem Knoblauch aus dem Mörser sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu trinkt man natürlich Rotwein aus Binisalem.

1.10.02 Sonja\* CK

#### Französisches Kaninchen

Zutaten für Portionen

1.5 kg Kaninchen, küchenfertig  
3 Zehe/n Knoblauch  
250 g Schalotte(n)  
3 Paprikaschote(n), (rot, grün, gelb)  
1 Topf Rosmarin  
3 EL Öl (Olivenöl)  
¼ Liter Wein, rot, trocken  
625 ml Gemüsebrühe  
75 g Oliven, schwarze  
75 g Oliven, grüne  
125 g Schlagsahne  
Salz

Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß  
Butter  
Saucenbinder, oder Mehl für die Bindung

#### ZUBEREITUNG

Kaninchen in 6 Stücke schneiden, waschen, trocken tupfen. Knoblauch pressen. Schalotten schälen. Paprika putzen, in Stücke schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen. Öl in einem Schmortopf erhitzen, Kaninchenteile darin von allen Seiten anbraten. Schalotten, Knoblauch, Paprika und Rosmarin zufügen. Mit Wein und Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 40 Minuten schmoren lassen.

Nach der Hälfte der Schmorzeit die Oliven zufügen. Dann Kaninchenteile aus dem Topf nehmen, Sahne in den Bratenfond geben und aufkochen lassen. Gewähltes Bindemittel in die Soße einrühren, nochmals aufkochen lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Kaninchenteile in der Soße erhitzen und mit Soße überzogen auf einer Platte anrichten.

31.8.03 Thull CK

#### Französisches Kaninchen..... 2 Ei

Zutaten:

1 Kaninchen - in Stücke geteilt  
2 Bd Suppengrün  
2 Zwiebeln  
6 EL Olivenöl-(1)  
2 EL Olivenöl-(2)  
¼ l Weißwein  
2 Bd Kräuter der Provence  
2 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Mehl

\*Für die Maistaler:

150 g Maisgrieß  
2 Eier  
6 EL Crème fraîche  
Salz, Pfeffer  
2 EL Petersilie - gehackt  
200 ml Wasser (3)

Quelle: Frau aktuell

Zubereitung:

Kaninchen salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Ofen vorheizen. Suppengrün grob zerteilen, Zwiebeln schälen, vierteln. Öl (1) im Bräter

erhitzen, Kaninchenteile rundherum kräftig anbraten. Suppengrün zufügen, kurz andünsten. Wein angießen 2/3 der Kräuter zugeben, offen 40 Minuten im Ofen schmoren, dabei 1x wenden.

Maistaler:

Aus Grieß, Eier, Salz, Pfeffer, Crème fraîche und Petersilie einen Teig kneten, 5 Minuten quellen lassen. Kleine Klöße formen, flachdrücken. Im restlichen Öl (2) in der Pfanne knusprig braten.

Kaninchen aus dem Bräter nehmen. Bratflüssigkeit mit Wasser (3) verrühren, durchsieben, einmal aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Kaninchen mit Maistalern, Sauce und restlichen Kräutern garnieren.

## Französisches Wildkaninchenragout

- 1 Wildkaninchen
- 200 g Rauchspeck
- ½ l weißer Bordeaux
- 50 g Pilze
- 1 Trüffel
- 1 Zitrone
- 1/8 l süße Sahne
- etwas Mehl
- Weißbrotscheiben
- Salz
- Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Kräuterbouquet
- 1 Stückchen Ingwer
- 1 bn Petersilie

Ein ganzes Kaninchen wird in Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und in dem kleingeschnittenen Rauchspeck auf allen Seiten leicht angeröstet. Dann bestäubt man die Stücke mit Mehl, gibt die Knoblauchzehen, das Kräuterbouquet und ein Stückchen Ingwer dazu, gießt mit weißem Bordeaux oder anderem trockenem Weißwein auf und lässt alles weich dünsten.

Sind die Fleischstücke gar, werden sie einstweilen in eine heiße Schüssel gelegt. Aus der Sauce entfernt man die Gewürze und gibt statt dessen einige Trüffelscheiben, geschnittene Champignons oder Steinpilze mit viel gewiegter Petersilie hinein, lässt alles kurz aufkochen und schmeckt mit

weißem Pfeffer, Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale ab. Ist die Sauce nicht dick genug, verrührt man noch etwas Sahne mit Mehl und zieht dies unter. Dann wird sie über die Fleischstücke gegossen.

Als Beilage eignen sich mit Knoblauch eingeriebene Weißbrotscheiben, die in Olivenöl auf beiden Seiten angeröstet wurden.

### Gebackenes Kaninchen.....3 Ei

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 Küchentrepp abtrocknen. Mit Zitronenhälften und Petersilie servieren.

Peter Bolz

### Gebratenes Kaninchen

1 Kaninchen (ca. 1,8 kg)  
100 g Frühstücksspeck  
; Pfeffer  
; Salz  
1 Thymianzweig  
1 Majoranzweig  
2 Wacholderbeeren  
50 g Butter  
100 ml Weißwein  
50 ml Marsala

Das Kaninchen innen und außen mit den Gewürzen einreiben. Thymian, Majoran, Wacholderbeeren und den feingeschnittenen Speck oder den

Speck in die Bauchhöhle geben. Das Kaninchen mit Küchenschnur binden. In der heißen Butter anbraten. Mit Wein und wenig Wasser ablöschen. Im Ofen abgedeckt ca. 30 Minuten braten. Den Marsala beifügen und nochmals 20-30 Minuten braten. Öfter begießen. Am Ende der Kochzeit soll die Flüssigkeit fast ganz eingekocht und das Kaninchen knusprig sein.

## Gebratenes Kaninchen mit Senf

1 küchenfertiges Kaninchen  
1 - 1 ½ l Buttermilch  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
4 El mittelscharfer Senf  
1 Tl Thymian  
4 El Olivenöl  
100 g Schinkenspeck  
2 Gemüsezwiebeln  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Petersilie  
1 Tasse Weißwein  
¼ l Creme Fraiche

Das Kaninchen unter fließend kaltem Wasser waschen und gründlich trocken tupfen, das Brustbein der Länge nach aufschneiden.

Das Kaninchen in einem Steinguttopf geben, die Buttermilch darüber gießen und mindestens 24 Std. an einen kühlen Ort zugedeckt marinieren.

Nach der angegebenen Zeit das Kaninchen herausnehmen, säubern und Trockentupfen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit dem Senf gleichmäßig bestreichen und den Thymian darüber streuen.

Das Olivenöl in einen Bräter geben und das Kaninchen hineingeben.

Den in Würfel geschnittenen Schinkenspeck, die geschälten und grob gewürfelten Zwiebeln, das Lorbeerblatt, den Rosmarinzweig und den Petersilienzweig dazugeben.

Im vorgeheizten Backofen ( 200°) 50 - 60 Min. braten. Während der Garzeit öfter mit Weißwein oder Wasser ablöschen.

Anschließend das Kaninchen herausnehmen, tranchieren und warm stellen.

Den Bratenfond mit der Creme Fraiche vermischen und bei starker Hitze zu einer sämigen Sauce reduzieren lassen.

Das Kaninchen anrichten, mit der Sauce überziehen und servieren.

Peter Bolz



## Gefüllter Kaninchenrücken an Gurkenbandnudeln (Sachsen)

Für den Kaninchenrücken:

1 Kaninchenrücken mit Knochen  
750 ml Hühnerbrühe  
130 g Schweinehack  
1 Schalotte, fein geschnitten  
1 EL Crème fraîche  
1 EL Gartenkräuter, fein geschnitten  
120 g Schwarzwurst (geräucherte Blutwurst)  
etwas Butter  
eine Stoffserviette

Für die Sauce:

1 Schalotte, fein geschnitten  
0.5 TL Mehl  
0,5 EL Senf, mittelscharf  
1 EL Tomatenmark  
1 Zweig Petersilie  
3 Zweige Thymian  
125 ml Portwein  
125 ml Hagebuttentee  
1 Karotte, gewürfelt  
1 Petersilienwurzel, gewürfelt  
125 ml Hühnerbrühe  
1 EL Hagebuttenkonfitüre

Für die Gurkenbandnudeln:

1 große Gurke  
75 ml Hühnerbrühe

Sonstiges:

Salz, Pfeffer  
Sonnenblumenöl

Vom Kaninchenrücken die äußere Haut abziehen, die Knochen auslösen. Das Fleisch mit der Außenseite nach unten flach auf die Arbeitsplatte legen, salzen und pfeffern.

Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Das Schweinehack mit Schalottenwürfelchen, Salz, Pfeffer, Crème fraîche und den Kräutern gut mischen und auf dem Rücken verstreichen. Die Blutwurst häuten und längs in die Mitte platzieren. Die Bauchlappen über die Füllung klappen. Die Stoffserviette buttern, den Rücken darin einrollen, fest zubinden und 20 Minuten in der Hühnerbrühe köcheln lassen. Die Knochen klein hacken

und mit den Schalottenwürfeln in heißem Öl anrösten. Mit Mehl bestäuben, Senf, Tomatenmark und Kräuterzweige unterrühren. Mit Portwein und Hagebuttentee ablöschen und bei großer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen. Dann den Saucenansatz durch ein Sieb geben. Sud wieder aufsetzen, Gemüsewürfel und Hühnerbrühe zugeben, wieder kräftig kochen und auf die Hälfte reduzieren. Konfitüre zugeben, kräftig abschmecken und pürieren. Eventuell die Sauce noch durch ein Sieb streichen. Von der gewaschenen Gurke mit einem breiten Sparschäler Längsstreifen abziehen. 2 EL Öl mit der Hühnerbrühe erhitzen und die Gurkenstreifen knapp 5 Minuten darin garen.

Kaninchenrücken aus der Brühe nehmen, auswickeln und gleichmäßig aufschneiden. Gurkenbandnudeln mittig auf die Teller geben. Kaninchen-scheiben kreisförmig um die Gurkenstreifen legen und in die Zwischenräume Sauce geben.

Gruß Inge

### Gefüllter Kaninchenrücken mit Antipastagemüse

2 Kaninchenrücken à 300 g  
100 g Mozzarella  
2 Scheiben Parmaschinken  
2 Zweige Basilikum  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 Knoblauchzehen  
1 Zucchini  
1 Aubergine  
4 Austernpilze  
je 1 rote und gelbe Paprika  
100 ml Olivenöl  
Salz,  
Pfeffer,  
Pfefferkörner  
Öl zum Anbraten

Den Kaninchenrücken von der Unterseite her auslösen. Dabei so wenig wie möglich Fleisch am Knochen lassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Den ausgelösten Rücken mit der Innenseite nach oben legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einer Scheibe Parmaschinken, Mozzarellascheiben und mit Basilikumblättern belegen. Danach zusammenrollen und mit Bindfaden fixieren.

In einem Bräter die gefüllten Kaninchenrücken rundum anbraten. 1 Zweig

Rosmarin, 1 Knoblauchzehe und 1 Zweig Thymian mitbraten. Dann in den Ofen geben und bei 170 Grad ca. 8 Minuten braten, danach in Folie einwickeln und kalt stellen.

Die Gemüse putzen und in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und am besten in einer Grillpfanne scharf anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian ebenfalls anbraten und danach mit Olivenöl und Pfefferkörnern in ein Gefäß geben und im Kühlschrank über Nacht stehen lassen.

Zur Brotzeit den Kaninchenrücken in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden und mit dem Gemüse anrichten. Dazu passt ein kräftiges Bauernbrot.

## Gegrilltes Kaninchen

Zutaten:

1 Kaninchen (1,5 kg)  
5 sm Zweige frischer Thymian  
1 l Weißwein  
¼ l Sojasauce  
gemahlener Pfeffer  
Pfefferkörner  
Öl zum Bestreichen  
Salz

## Zubereitung:

Das Kaninchen in 6 Portionen teilen. Mit den Thymianzweigen in eine Schüssel legen. Weißwein und Sojasauce mit gemahlenem Pfeffer und Pfefferkörnern kräftig würzen, einmal aufkochen lassen. Heiß über das Kaninchen gießen.

Abgedeckt einen Tag in der Marinade stehen lassen. Die Fleischstücke mit Küchenpapier trocken tupfen. Vor dem Grillen mit Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen. Ca. 30 - 40 Minuten grillen, dabei von Zeit zu Zeit wenden und mit der Marinade bepinseln. Danach salzen.

Quelle: Essen&Trinken 7/78

## Geschmorte Kaninchenkeule

Zutaten:

600g kleine Kartoffeln,  
2 Stangen Lauch,  
4 Stängel Staudensellerie,  
4 Kaninchenkeulen,  
Pfeffer,

Öl,  
3 Knoblauchzehen,  
1 Bd. Thymian,  
2 EL Fenchelsamen,  
1 EL Kardamom,  
1 Lorbeerblatt,  
1/8 l Sojasoße,  
2 EL Honig,  
100g Dörraprikosen

#### ZUBEREITUNG:

Kartoffeln schälen, Lauch und Sellerie in Ringe schneiden. Keulen pfeffern, in Öl anschmoren. Gewürze zufügen mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen.

Brühe, Honig und Sojasauce dazugeben. Den Schmortopf mit Deckel in die 200°C heiße Röhre schieben. Nach 30 Minuten. Kartoffeln, Gemüse und Aprikosen zugeben. Weitere 30 Minuten schmoren, abschmecken. Dazu Weißbrot reichen.

### Geschmorte Kaninchenkeulen mit Maronenpüree

- Rezept für 4 Personen -

#### Zutaten:

4 Kaninchenkeulen  
2 EL Olivenöl  
3/8 l Grauburgunder  
125 g Schalotten  
4 Stangen Staudensellerie  
3 dicke Karotten  
4 Knoblauchzehen  
6 Scheiben durchwachsener Speck  
3 Lorbeerblätter  
1 Zweig Rosmarin  
125 g Maronen (geschält, vakuumverpackt)

#### Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen salzen, pfeffern und in einen mit Olivenöl beträufelten

Bräter legen. Den Grauburgunder dazugießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (keine Umluft!) eine gute Stunde garen.

Die Schalotten pellen, den Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Die Karotten putzen, halbieren, in Stücke schneiden, die Knoblauchzehen schälen.

Den durchwachsenen Speck in 3 Teile schneiden und alles nach 15 Minuten zu den Kaninchenteilen geben. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Lorbeerblätter, Rosmarin und die Maronen dazugeben.

Zutaten Maronenpüree:

500 g geschälte Maronen

½ kleine Sellerieknolle

3/8 l Fleischbrühe

1 EL Butter

200 g Creme fraiche

Zubereitung:

Die Sellerieknolle schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit den Maronen

in einen Topf geben. Mit der Fleischbrühe begießen, zudecken und ca. 15 Minuten leicht kochen. Mit dem Schneidstab pürieren. Zum Schluss die Butter

und die Creme fraiche darunter mischen. Das Maronenpüree zu den Kaninchenkeulen servieren.

### Geschmortes Kaninchen an Rosmarinsauce

1 Kaninchen, in Stücke zerlegt (ca. 2 kg)

1 EL Senf, scharf

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 Karotte(n), fein gehackt

100 g Speck, gewürfelt

400 ml Brühe

400 ml Wein, rot

1 Zweig/e Rosmarin

50 ml Sahne, (Saucenrahm)

150 g Champignons

20 g Butter

Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

Kaninchenstücke mit Senf einreiben. Speckwürfelchen ohne Fettzugabe anbraten, aus der Pfanne nehmen. Fleischstücke rundherum anbraten, Zwiebel begeben und dämpfen. Mit Bouillon und Wein ablöschen. Speckwürfelchen und Karotten begeben und mit Pfeffer würzen. Alles während 30 Minuten sanft köcheln lassen. Inzwischen die Pilze rüsten, waschen und in der Butter kurz dünsten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Sauce auf etwa 2 dl Flüssigkeit (bezogen auf Mengen für 4 Personen) einkochen lassen, sieben und wieder zurück in die Pfanne gießen. Saucenrahm (Sahne) beifügen, kurz aufkochen. Pilze begeben und die Sauce abschmecken. Fleisch zur Sauce geben und erwärmen.

20.8.03 Sissimuc CK

## Geschmortes Kaninchen I

Zutaten für Portionen

750 g Zwiebel(n)  
2 Zehe/n Knoblauch  
1 Bund Thymian  
4 große Kaninchen - Keulen  
Jodsalz  
3 EL Öl, zum Anbraten  
1 EL Öl (Olivenöl)  
1 EL Tomatenmark  
½ Liter Wein, rot  
2 Gläser Geflügelbrühe  
4 EL Senf (Dijon-Senf)  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Thymian von den Stielen zupfen (Stiele aufbewahren). Kaninchenkeulen salzen, pfeffern, im Bräter in heißem Öl anbraten, herausnehmen. 1 EL Olivenöl zufügen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark zugeben, anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen, einkochen lassen. Den Vorgang 2 Mal wiederholen. Restlichen Rotwein (bis auf 2 EL), Geflügelfond, 3 EL Senf und Thymianstiele zugeben, aufkochen. Fleisch hineingeben. Im Backofen bei 175 Grad C (U: 160 Grad C) ca. 50 Min. schmoren. Keulen aus dem Bräter nehmen, warm stellen. Fond aufkochen, Knoblauch und Thymianstiele entfernen. Mit gehacktem Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

22.10.03 Blauia CK

Mikilein CK

Ich liebe Kaninchen! - und lege das Rezept zu den anderen mit den langen Ohren...

Verwende ich Rotwein auf diesem Weg, gebe ich immer einen kleinen Schuss Sherry oder Madeira (rot) auch dazu.

Dijon-Senf: wohl aber nicht den körnigen?

Gruß Miki CK

## Geschmortes Kaninchen I.....4 Ei

Portion: 4

- 1 Kaninchen; küchenfertig
- 4 Kaninchenlebern
- 100 g Hühnerbrust
- 150 g Toastbrot
- ¼ l Milch
- 1 groß Zwiebel
- 3 El Butter
- 4 Eier
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Bd. Basilikum
- 3 Estragonblätter
- Salz
- Weißer Puffer
- Muskatnuss; frisch gerieben
- 6 El Olivenöl
- 200 g Schweinerippchen
- 100 g Sellerie
- 1 Möhre
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchknolle; ganz
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Salbeizweige
- 2 Estragonzweige

1. Kaninchen waschen und trocken tupfen. Rippenknochen und Wirbelsäule

auslösen und beiseite legen.

2. Hühnerbrust und Kaninchenlebern waschen, trocken tupfen, klein schneiden und in 2 Esslöffel Butter andünsten. Mit gehackten Kräutern durch den Fleischwolf drehen.

3. Brot entrinden, in lauwarmer Milch einweichen und ausdrücken. Gehackte Zwiebel in 1 Esslöffel Butter glasig dünsten, mit Brot, Fleischmasse und eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Die Innenseite des Kaninchens salzen, die masse hineinfüllen. Die Bauchlappen nicht zu straff zunähen.

5. Öl in einem Bräter erhitzen, Kaninchenknochen und Schweinerippchen darin anbraten. Kaninchen mit der Naht nach unten drauflegen und im vorgeheizten Ofen bei 220 o C 20 Minuten anbraten. Dann bei 180 o C 1 Stunde garen.

6. Gemüse putzen, grob zerkleinern und mit der ganzen Knoblauchknolle und den Kräutern nach 30 Minuten zum Kaninchen geben. Öfters wenden und mehrmals mit Wasser begießen.

7. Kaninchen und das Gemüse herausnehmen und warm stellen. 1/4 l Wasser zum Bratensatz gießen und einkochen lassen. Sauce durchpassieren und zum Kaninchen reichen.

**Pro Person** 1180 Kcal, 71 g Fett.

## Geschmortes Kaninchen II

Für 4 Portionen:

1 küchenfertiges Kaninchen  
400 ml Weißwein  
je 2 EL Essig und Sherry  
2 TL gehackter Oregano  
4 Lorbeerblätter  
Salz,  
Pfeffer  
2 EL Öl  
500 g kleine Zwiebeln  
2 Chilischoten  
4 Knoblauchzehen  
4 TL Paprikapulver  
0,5 l Brühe

### Zubereitung:

Kaninchen waschen, trocken tupfen. Wein, Essig, Sherry, Oregano und Lorbeerblätter in eine Schüssel geben. Kaninchen hineingeben, abgedeckt über Nacht marinieren.

Herausnehmen, trocken tupfen. Würzen und im heißen Öl anbraten. Abgezogene Zwiebeln zugeben, anbraten. Gehackte Chilischoten, Knoblauchstreifen und Paprika zugeben, andünsten. Marinade und Brühe zugießen, ca. 45 Minuten schmoren.

## Geschmortes Kaninchen

Zutaten:

1 Kaninchen, küchenfertig (etwa 1.5 kg)  
3 El Olivenöl  
2 El Butter  
Salz, Pfeffer



4 Zwiebeln  
1 kg Tomaten  
2 Rosmarinzweige  
¼ l Rotwein

Zubereitung:

Das Kaninchen in Portionsstücke schneiden. In einem Bräter Öl und Butter erhitzen, die Kaninchenstücke darin langsam rundum golden anbraten, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln sehr fein hacken und einige Minuten mitschmoren, dabei immer wieder rühren, damit sie nicht dunkel werden.

Tomaten häuten, entkernen, in Stücke schneiden und zufügen. Rosmarinzweige dazwischenbetten, Wein angießen, salzen. Das Ragout ohne Deckel auf mittlerer Hitze schmoren, bis die Flüssigkeit dick eingekocht ist.

Dazu:

Gedünstete Pilze und Polenta oder einfach frisches Weißbrot.

### Geschmortes Kaninchen mit Safran und Weißwein

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen, von etwa 2 kg  
600 g Zwiebel(n)  
1 Knolle/n Knoblauch  
100 ml Öl (Olivenöl)  
Salz  
Pfeffer, schwarzer  
1 Dose/n Safran  
3 EL Tomatenmark  
250 ml Wein, weiß, trocken  
250 ml Fleischbrühe  
1 Lorbeerblätter  
1 Zweig/e Thymian

ZUBEREITUNG

Das Kaninchen in Portionsstücke zerteilen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob hacken. In einem Bräter in Olivenöl die Kaninchenteile von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Öl weich dünsten, den Safran und das Tomatenmark unterrühren und mit dem Weißwein und der Fleischbrühe aufgießen.

Die Kaninchenteile in den Bräter legen, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben und das Kaninchen zugedeckt im Backofen etwa 45 Minuten schmoren. Für Knoblauchfans ist dieses mediterrane Gericht besonders zu empfehlen.

Ideales Getränk: ein kühler Rose

15.2.02 Dani Deluxe CK

## In Rotwein geschmorte Kaninchenkeulen mit Spätzle 4 Ei

Zutaten für Portionen

- 2 Kaninchen - Keulen
- 1 Möhre(n)
- 1 Zwiebel(n)
- 250 ml Wein, rot
- 1 EL Essig (Rotweinessig)
- ½ Lorbeerblätter
- 1 Gewürznelken
- 5 Körner Pfeffer
- 1 Zweig/e Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Öl
- 1 TL Tomatenmark
- 250 ml Fleischbrühe
- 200 g Mehl
- ½ TL Salz
- 4 Ei(er)
- 1 TL Öl
- 10 g Butter
- Muskat, frisch gerieben

### ZUBEREITUNG

Die Kaninchenkeulen waschen, trocken tupfen und gegenläufig in eine Form legen. Möhre und Zwiebel schälen und in Stücke geschnitten über dem Fleisch verteilen.

Rotwein, Essig, Gewürze und Thymian in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Keulen mit dem abgekühlten Sud übergießen und zugedeckt mindestens einen Tag marinieren.

Das Fleisch herausnehmen, gut abtropfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Keulen rundherum scharf anbraten. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen und mit dem Tomatenmark zum Fleisch ge-

ben. Mit anbraten, dann mit Brühe und Marinade aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa eine Stunde schmoren lassen.

Inzwischen für den Spätzleteig Mehl, Salz, Eier und Öl in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken eines Handrührgerätes so lange durcharbeiten, bis der Teig Blasen wirft. Falls der Teig zu fest ist, ein bis zwei Esslöffel Wasser zufügen.

In einem großen Kochtopf reichlich Wasser erhitzen und die Spätzle von einem angefeuchteten Holzbrett mit einem Messer in feine Streifen in das kochende Wasser schaben oder einen Spätzlehobel zur Hilfe nehmen. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und ins kalte Wasser geben.

Die Kaninchenkeulen aus dem Schmorsud nehmen, das Fleisch von dem Knochen lösen und warm stellen. Die Schmorflüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen und falls nötig noch einmal nachwürzen. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und kurz erwärmen.

Die Spätzle kurz in heißer Butter schwenken und mit Salz und einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss würzen. Spätzle und geschmortes Kaninchen jeweils in eine Schüssel geben und auftragen.

#### 2.2.04 Sissimuc CK

### Kaninchen

Zutaten für 4 Pers.:

4 große Kaninchenstücke

2 EL Olivenöl

1 oder 2 zerdrückte Knoblauchzehen

2 mittlere fein geschnittene Zwiebeln

1 grüne und 1 rote Paprikaschote (geputzt und in b Streifen geschnitten),

4 mittelgroße Tomaten, (gehäutet, ohne Kerne und zerkleinert),

50 g Schinken, (in kleine Würfel geschnitten),

1 TL Paprika, süß

½ getrocknete Chilischote, gehackt

5 EL Brandy,

12 schwarze Oliven ohne Stein

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer großen Pfanne in Olivenöl goldbraun braten. Knoblauch zugeben, alles zusammen ein paar Mal wenden und in eine braune Tonform mit Deckel füllen.

Nun Paprikaschoten und Zwiebeln zum Bratfett in die Pfanne geben (wenn nötig, noch etwas Öl zugießen) und auf kleinem Feuer braten; dabei häu-

fig umrühren. Wenn dieses " weich ist, Tomaten, Schinken, Paprikapulver und Chili dazugeben Gut umrühren, Cognac und danach Oliven zufügen, etwa drei Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, anschließend das Ganze zum Kaninchen in den Topf geben und gut umrühren.

5 EL Wasser dazu, einen gut schließenden Deckel drauf und das Kaninchen gemächlich bei kleiner Hitze ungefähr 45 Min. schmoren lassen. Falls nötig, noch etwas Wasser nachgießen. Wenn das Fleisch weich ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Kaninchengericht im Tontopf servieren.

### Kaninchen + Pfifferlingsrahm Soße

2 Kaninchenkeulen,  
1 cn Pfifferling (300g),  
500 g Kartoffeln,  
4 Zwiebeln,  
1 Topf Sahne,  
¼ l Rotwein (trocken),  
100 ml Sherry (trocken),  
1 TL Fondor,

Salz,

Pfeffer,

Kräuter der Provence,

Mondamin,

Römertopf ca. 20 min. wässern. Ofen auf ca. 250 Grad vorheizen.

Zwiebeln, Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Kartoffeln in den Römertopf schichten. Kaninchen mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Kaninchen in den Römertopf legen und mit dem Rotwein übergießen. Römertopf in den Ofen tun und 1 Stunde braten lassen.

Pfifferlinge und Sherry dazugeben und 30 min. braten lassen. Kaninchen aus dem Topf nehmen und Soße mit Sahne, Fondor und Mondamin andicken lassen.

Kaninchen wieder dazugeben und das ganze nochmals 15 min. im Ofen braten lassen.

### Kaninchen a la Gioff

Kaninchen mit Weinbrandrosinen und Pinien Sauce

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen

4 EL Öl (Olivenöl)  
100 g Pinienkerne  
1 Knolle/n Knoblauch  
1 Tasse/n Rosinen  
½ Tasse/n Weinbrand  
1 Liter Hühnerbrühe  
1 EL Maismehl oder etwas mehr  
Salz und Pfeffer  
4 Zwiebel(n)

#### ZUBEREITUNG

Das Kaninchen in 8 Teile teilen, mit Pfeffer und Salz würzen, in Mehl wenden und auf kleiner Flamme in Olivenöl braten, dann in eine Kasserolle geben.

Im verbleibenden Öl in der Pfanne, die Pinienkerne und die fein gehackten Zwiebeln rösten. Dann die ganze Knoblauchknolle hacken und zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rosinen, am Besten am Tag vorher eingeweicht in Weinbrand, und 1 Liter gute Hühnerbrühe dazugeben.

Diese Mischung über die Kaninchenteile in die Kasserolle geben. Alles zusammen ca. ½ Stunde garen, mit etwas Maismehl binden und weitere 10 Minuten schwach köcheln lassen.

Man kann zum Schluss, nach Wunsch, mit süßer Sahne verfeinern.

#### 2.5.02 UschiG CK

#### Kaninchen A la Rioja

Zutaten für sechs Portionen:

1 Kaninchen(2 bis 2,5 kg)  
Salz, weißer Pfeffer,  
5 EL Olivenöl, 1 Zwiebel,  
125 g Jamon Serrano  
¼ l Wildfond  
350 ml Rioja Crianza  
1 Zweig Rosmarin, 1 Knoblauchzehe  
150 g Champignons  
300 g Tomaten  
50 g schwarze Oliven  
25 g Mehl

Zubereitung:

Kaninchen in acht Stücke teilen, waschen, mit Küchentrepp trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf drei EL Öl erhitzen, Kaninchen darin von allen Seiten anbraten. Zwiebeln schälen und würfeln, Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Beides zum Fleisch geben und einige Minuten mitbraten. Mit Wildfond und Rotwein ablöschen. Rosmarinzweig und den geschälten, zerkleinerten Knoblauch dazugeben. Kaninchen zugedeckt etwa 40 Min. schmoren lassen. In der Zwischenzeit Champignons putzen und vierteln. In 2EL Öl kräftig anbraten. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen, halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Oliven waschen und abtropfen lassen. Fleisch aus dem Topf nehmen. Sauce mit Mehl binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons, Tomaten, Oliven und Fleisch hineingeben und alles noch weitere fünf bis zehn Min. garen. Dazu schmeckt knuspriges Bauernbrot und ein Glas Rioja.

### Kaninchen auf Bourbonneser Art.....2 Eigelb

1 Kaninchen  
80 g Butter  
250 g kleine Zwiebeln  
1 EL Mehl  
Petersilie  
Thymian  
Lorbeer  
¼ l Weißwein  
1/8 l Wasser  
2 Eigelb  
1/8 l Sahne  
Saft einer Zitrone  
25 g Butter

Kaninchen waschen und in handliche Stücke zerteilen.

In der Butter die kleinen Zwiebelchen und das Fleisch anbraten, salzen, pfeffern und dann mit dem Mehl überpudern, mit Wein und Wasser ablöschen und unter Beigabe der Kräuter leicht kochen lassen.

Das Kaninchen braucht ca. 1 - 1 ½ Std.. Sobald das Kaninchen gar ist vom Ofen nehmen.

Die Eigelb mit der Sahne, dem Zitronensaft und der restlichen Butter vermengen und unter den Bratenfond geben.

Abschmecken und in einer Schüssel servieren. Dazu Kartoffelkroketten.

Peter Bolz

## Kaninchen auf Gemüse

Zutaten:

1 Kaninchen  
4 Kohlrabi  
6 Knoblauchzehen  
4 Karotten  
Thymian,  
Rosmarin  
3 Bd. Frühlingszwiebeln  
Suppe (Würfel)  
Salz, Pfeffer,  
Öl,  
Butter

Zubereitung:

Kaninchenstücke mit Salz, Pfeffer und zudrückten Knoblauch gut würzen und mit den Kräutern bestreuen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Kaninchenstücke rundherum anbraten, mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 45 Min. braten.

Während des Bratens immer wieder mit Suppe untergießen und mit dem entstehenden Bratensaft übergießen, damit das Fleisch nicht austrocknet. Gemüsebeilage Kohlrabi putzen, schälen und in kleine Scheiben schneiden. Karotten waschen, schälen und in Stifte schneiden. Die grünen Blattenden der Frühlingszwiebeln wegschneiden, die hellgrünen Blattansätze in feine Ringe schneiden. Das Gemüse in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen, abseihen, kalt abschrecken und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Gemüse in 1 EL Butter mit wenig Wasser erhitzen, gut durchmischen und mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer würzen. Zu dem Kaninchen servieren.

Beilage: Nudeln, Salate

## Kaninchen auf Priesterart

conejo al cura

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen, zerteilt  
2 Zehe/n Knoblauch  
3 kleine Chilischote(n), rote, süße  
1 TL Sambal Olek oder Tabasco  
Salz

Pfeffer, schwarzer  
Olivenöl

#### ZUBEREITUNG

Im Mörser Knoblauch und Chilischoten zu einer Paste zerstampfen, Kaninchen mit Salz, Pfeffer und der Paste 30 min marinieren.

In einen Topf legen, erhitzen und im eigenen Saft geschlossen ca. 30 min garen. Es sollte aus dem austretenden Fleischsaft eine Schmorsoße entstehen. Wenn die Flüssigkeit eintrocknet, etwas Wasser dazugeben.

Kaninchen aus dem Topf nehmen, abtropfen und in etwas Olivenöl in einer Pfanne bräunen. Dabei mit ein paar EL des Schmorsaftes befeuchten. Fertiges Kaninchen mit dem restlichen Schmorsaft vermischen. Am besten mit frittierten grünen Kochbananenscheiben servieren, oder mit Baguette. Buen Provecho!

30.12.03 Shampe CK

#### Kaninchen auf weißen Bohnen

Für 2 Personen

150 - 200 g weiße Bohnenkerne

Salz

4 Salbeiblätter

1 - 2 Chilischoten

3 Knoblauchzehen

3 mittelgroße gekochte Kartoffeln

2 Frühlingszwiebeln

1 Hand voll gemischte Kräuter (Kresse Basilikum Kerbel)

1 Kaninchenrücken (ca. 800 g)

Pfeffer

Zitronensaft

2 Knoblauchzehen

Thymianzweige

Marinade:

2 El guter Weinessig

1 EL Aceto balsamico

Salz

Pfeffer

3 - 4 El Salatöl

Zuerst müssen die weißen Bohnen gekocht werden. Mit Knoblauch, Chili und Salbei im Kochwasser kann man ihnen zusätzliches Aroma geben.

Den Kaninchenrücken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben. Im heißen Olivenöl zuerst rundum kräftig anbraten, dann auf ganz kleiner Hitze sanft ziehen lassen, insgesamt 20 - 30 Min., dabei immer wieder wenden, damit er gleichmäßig Garziehen kann.



Das Fleisch noch etwa eine ¼ Std. auf einem Brett zugedeckt ruhen lassen, bevor man es vom Knochen löst.

Inzwischen die abgetropften Bohnen in eine Salatschüssel geben.

Die frisch gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben geschnitten zufügen, ebenso die in Ringe gehobelten Zwiebeln, die nur grob gehackten oder nur zerzupften Kräuter.

Die Zutaten für die Marinade aufschlagen, über den Salat gießen, alles mischen und auf Tellern anrichten.

Das Kaninchenfleisch schräg in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten.

Schließlich die restliche Marinade behutsam darüber träufeln.

Peter Bolz

### Kaninchen aus dem Backofen

Zutaten für Portionen

1 Pck. Kaninchen (Hauskaninchen), TK

1 Liter Buttermilch

½ Liter Brühe

1 Dose/n Apfel - Rotkohl

1 kg Kartoffeln

1 Becher Sahne

1 Schuss Wein, weiß, trocken

evt. Saucenbinder

#### ZUBEREITUNG

Die aufgetauten und gesäuberten Hauskaninchenteile eine Nacht in einen Liter Buttermilch legen (ergibt diesen unnachahmlichen Geschmack!), danach die Teile nicht abspülen und so wie sie sind in einen Bräter legen.

Backofen vorher auf 200 Grad vorheizen.

Bräter mit ca. einem halben Liter Brühe (ich nehme Gemüsebrühe dazu) in den Ofen für ca. 20 bis 40 Minuten stellen.

Währendessen Kartoffeln und den Rotkohl vorbereiten. Alternativ zu den Kartoffeln sind auch Semmel- oder Speckknödel möglich.

Nach dem Schmoren im Backofen den Sud aus Brühe und Fleischsaft in einen Topf geben und eine Sauce binden: Dazu nimmt man einen Becher süße Sahne und einen Schuss weißen, trockenen Wein - bei Bedarf die Sauce mit Saucenbinder andicken und abschmecken.

Ein leckeres Gericht für die ganze Jahreszeit.

Guten Appetit!

23.5..03 Agoetzke CK

## Kaninchen Chili-

2 lg Peperoncino; italienische Pfefferschoten  
2 lg Tomaten  
1 Tl Kümmel  
1 El Essig  
6 lg Knoblauchzehen  
50 ml Olivenöl  
Salz  
1.5 kg Kaninchenstücke  
200 ml Wasser, evtl. mehr  
1 Bund Glattblättrige Petersilie

Die Peperoncino der Länge nach halbieren und entkernen, dann in Streifen schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen und in Schnitze schneiden. Peperoncino, Tomaten, Kümmel und Essig im Mixer pürieren.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. In der Hälfte des Olivenöls andünsten. Dann die Tomaten- Peperoncino- Sauce beifügen und alles fünf Minuten leise kochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Das restliche Olivenöl in einen Bräter geben und die Kaninchenteile hineinlegen. Mit der Tomaten- Peperoncino- Sauce bedecken.

Bis hierhin kann das Gericht vorbereitet werden.

Vor der Zubereitung Wasser dazu gießen. Die Petersilie fein hacken und Darüber geben. Das Kaninchenragout im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ungedeckt während etwa 60 bis 75 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Wenn nötig etwas Wasser nachgießen.

Tipp: Auf die gleiche Weise kann man auch ein in Stücke geschnittenes Poulet oder Pouletteile, wie z.B. Schenkel, zubereiten.

## Kaninchen D.O.C.

Portion: 4

1250 g Kaninchen; in Stücke  
3 El Olivenöl  
200 g Speckwürfel  
15 Schalotten  
200 g Champignons; frisch

100 g Steinpilze; frisch  
100 g Eierschwämme; frisch  
3 Knoblauchzehen; fein gehackt  
1 Rosmarinzweig; geschnitten  
1 Bd. Petersilie; geschnitten  
3 Oreganozweige; geschnitten  
400 ml Weißwein; trocken  
1 El Bratensauce  
Salz  
Pfeffer

Die Schalotten ungeschält in kochendes Wasser geben, abkühlen lassen und aus der Schale herausdrücken.

Die Pilze mit einem feuchten Tuch sorgfältig abreiben und in grobe Stücke schneiden.

Die Speckwürfel im gusseisernen Topf knusprig braten, herausnehmen und beiseite legen.

Olivenöl heiß werden lassen und die Kaninchenstücke goldbraun anbraten. Kräftig salzen und pfeffern. Die geschälten Schalotten, die Pilze, den Knoblauch und die Speckwürfel mitdämpfen und mit dem Weißwein ablöschen. Bratensauce darüber streuen und auf kleinem Feuer ca. 1 1/4 Stunde leise köcheln lassen.

Im Topf servieren und eventuell mit frischer Petersilie bestreuen.

### Kaninchen goldbraun gebraten

für 4 - 6 Personen

1 Kaninchen von 1,2 - 1,4 kg  
1 Zwiebel (feingewürfelt)  
4 Knoblauchzehen, geschält und in Scheiben geschnitten  
½ Bund Petersilie (feingehackt)  
50 g geröstete und gemahlene Mandeln  
Sherry (nicht ganz trocken)  
50 g Butter (oder 50 g Schweineschmalz, wenn man mit Mandeln arbeitet)  
Saft von 1 Zitrone  
1 Stiel Thymian  
Olivenöl  
Brühe  
Salz und Pfeffer  
20 g Butter und etwas Mehl (verknetet für eine leichte Mehlschwitze)

Das Kaninchen waschen und Trockentupfen, bevor es in 12 Portionsstücke zerlegt wird.

Salzen, pfeffern, mit Thymian bestreuen und im Zitronensaft kurz marinieren. In einer Gusseisernen Kasserolle oder einer Greisconera das Olivenöl (und das Schweineschmalz, falls Sie Mandeln hinzufügen möchten) stark erhitzen.

Die Kaninchenstücke von allen Seitengoldbraun anbraten.

Zwiebelstücke und Knoblauch hinzufügen und anschwitzen.

Mit Sherry und Brühe ablöschen.

Die Mandeln, falls gewünscht, jetzt zugeben.

Die Kaninchenstücke kurz herausnehmen und mit der gekneteten Butter-Mehl-Masse die Sauce leicht binden, salzen und pfeffern. Die Kaninchenstücke wieder hineingeben und 35 Min. bei geringer Hitze schmoren lassen.

Bei einer Zubereitung ohne Mandeln mit Butter, Petersilie und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Peter Bolz

## [Kaninchen im Weinberg](#)

aus Australien

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen

2 Zwiebel(n)

4 Tomate(n)

½ Tasse/n Öl

1 Lorbeerblätter

2 Zehe/n Knoblauch

1 Bund Petersilie

20 Mandeln

½ Tasse/n Wein, weiß

½ Tasse/n Erdnüsse (oder andere Nüsse)

20 Backpflaumen

Salz

Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Backpflaumen über Nacht in etwas Wasser einweichen.

Zwiebeln abziehen und hacken, Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Kaninchen tranchieren.

Zwiebeln und Tomatenscheiben in heißem Öl andünsten, Kaninchenstücken und Lorbeerblatt zugeben und weiterdünsten.

Weißwein, Knoblauch, Petersilie und Mandeln in einem Mixer fein zerkleinern und zum Kaninchen geben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitergaren, bis das Fleisch weich ist.

Nüsse hacken, mit den Backpflaumen in etwas Wasser erhitzen, dann zum Kaninchen geben.

Alles zusammen noch etwas ziehen lassen und zu Kartoffeln oder Weißbrot und einem würzigen Weißwein servieren.

18.3.03 Liesbeth CK

### Kaninchen in Backpflaumen und Erdnüssen

Portion: 1

- 2 Junge Kaninchen
- 2 Zwiebeln; gehackt
- 200 ml Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Tomaten; enthäutet  
-- kleingeschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml ;Wasser
- 50 g Erdnüsse
- 30 g Mandeln; geschält und  
-- geröstet
- 20 Backpflaumen; entkernt  
; Salz  
Weißer Pfeffer
- 1 Bd. Petersilie

Die gehackte Zwiebeln in einem Bratentopf in Öl goldbraun braten. Die enthäutete, kleingeschnittene Tomaten und Lorbeerblatt dazugeben und mitdünsten.

Jedes Kaninchen in je 8 Teile zerlegen, salzen, pfeffern und insgesamt etwa eine Stunde im Bratentopf köcheln lassen.

Geschälte, geröstete Mandeln, Knoblauchzehen, Petersilie und dem Wasser im Mixer pürieren.

Geben Sie dieses Püree nach 40 Minuten in den Bratentopf, verrühren Sie es mit dem Fond und wenden Sie die Kaninchenteile darin.

Erdnüsse und entkernte Backpflaumen (am Vortag eingeweicht) mit wenig Wasser erhitzen, aber nicht kochen. Abtropfen lassen.

Backpflaumen und Erdnüsse nach 50 Minuten mit der Sauce verrühren.

## Kaninchen in Kanarischer Knoblauchsauce

Conejo en salmorejo

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kaninchen
- 8 Knoblauch (Zehen)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Oregano
- 4 Zweig/e Thymian
- 1 TL Paprikapulver, scharf
- 1 Pfefferschote
- 1 TL Kümmel
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 TL Essig (Wein)
- 1 Liter Öl (Oliven)
- 1 Liter Wein, weiß

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Mörser zerstoßen und mit Olivenöl und Weißwein mischen. Die Soße über das Kaninchen (in Stücke geschnitten) geben und einen Tag ziehen lassen.

Am nächsten Tag brät man die Kaninchenteile in ein bisschen Olivenöl an. Dann gibt man die Knoblauchtunke, in der das Kaninchen eingelegt war, dazu und lässt alles ca. 30 Min. köcheln. Mit Wein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen kanarische Runzelkartoffeln oder Pellkartoffeln.

19.2.01 Birgit CK

## Kaninchen in Knoblauch und Rotweinsauce (Malta)

- 1 kleines Kaninchen
- 1 EL Thymianblättchen
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 5 Knoblauchzehen
- ca. 300 ml Rotwein
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 500 g Kartoffeln, halbfest kochend

Salz,  
Pfeffer,  
Olivenöl

Das Kaninchen zerteilen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Dann in einen großen Bräter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymianblättchen bestreuen.

In der Fleischpfanne die Zwiebelwürfel mit den ganzen Knoblauchzehen anbraten, mit Rotwein ablöschen, Tomatenmark einrühren, Lorbeerblatt und

Rosmarin zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann alles über die Kaninchenstücke gießen und noch ca. 60 Minuten schwach schmoren lassen, bis das Kaninchen zart ist.

Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten und dann bei geringer Hitze ca. 15 Minuten

garen. Die Kartoffeln salzen.

Kaninchen mit den Würfelkartoffeln und der Rotweinsauce servieren.

### Kaninchen in Kräutersauce

Zutaten:

4 Kaninchenschlegel,  
1 Zwiebel,  
1 Lorbeerblatt,  
Schnittlauch,  
Petersilie,  
Salbei,  
Estragon,  
Thymian,  
Rosmarin,  
Majoran,  
Salz

Sauce:

1 EL Butter,  
1 EL Mehl,  
Salz,  
Kaninchensud,  
Pfeffer

Zubereitung:

Ca. 2 l Wasser mit den Kräutern aufkochen. Kaninchenschlegel hineingeben und ca. 1 1/4 Stunde köcheln lassen bis sich das Fleisch

vom Knochen löst.

Für die Sauce Butter schmelzen, Mehl hineinrühren und mit Kräutersud ablöschen. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer ablöschen und zum Kaninchen servieren.

## Kaninchen in Öl und Rotwein

Zutaten für Portionen

- 1 Kaninchen, (ca. 2 kg), küchenfertig
- Salz und Pfeffer, aus der Mühle
- 6 EL Olivenöl
- 6 EL Senf, mittelscharfer
- 3 Schalotte(n)
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 1 Flasche Wein, rot, kräftig
- 10 Blätter Salbei

### ZUBEREITUNG

Kaninchen in 6 - 8 Teile zerlegen, salzen und pfeffern. Bauchlappen mit Zahnstochern zusammenstecken. Öl erhitzen, Fleisch darin rundherum scharf anbraten, herausnehmen und mit Senf bestreichen. Schalotten und Knoblauch pellen und würfeln, im Bratfett anbraten, Kaninchenteile wieder zugeben.

1/4 L Rotwein zugießen. Fleisch zugedeckt etwa 30 min. schmoren. Wenn der Wein verkocht ist, restlichen Wein zugießen.

Wieder 30 min. schmoren. Dann die grobgehackten Salbeiblättchen unterziehen, die Soße etwas einkochen lassen und danach noch einmal abschmecken.

Dazu passt frisches Baguette.

21.2.04 Bocuse1 CK

## Kaninchen in Pfifferlingsrahmsauce

Portion: 2

- 2 Kaninchenkeulen
- 300 g Pfifferlinge; Dose
- 500 g Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 200 ml Sahne
- ¼ l Rotwein; trocken
- 100 ml Sherry; trocken
- Salz
- Pfeffer



Gekörnte Brühe  
Kräuter der Provence  
Maisstärke

Römertopf ca. 20 min. wässern.

Ofen auf ca. 250 Grad vorheizen.

Zwiebeln, Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden.  
Zwiebeln und Kartoffeln in den Römertopf schichten.

Kaninchen mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.  
Kaninchen in den Römertopf legen und mit dem Rotwein übergießen.  
Römertopf in den Ofen tun und 1 Stunde braten lassen.

Pfifferlinge und Sherry dazugeben und 30 min. braten lassen.

Kaninchen aus dem Topf nehmen und Sauce mit Sahne, gekörnter Brühe  
und Maisstärke andicken lassen.

Kaninchen wieder dazugeben und das ganze nochmals 15 min. im Ofen  
braten lassen.

### Kaninchen in Pimentosauce

Zutaten für Portionen  
850 g Kaninchen, küchenfertig  
50 g Butter oder Margarine  
100 Zwiebel(n), gehackt  
1 Zehe/n Knoblauch, gehackt  
2 EL Brandy  
2 EL Sherry  
3 Tomate(n)  
½ Pfefferschote  
50 g Paprikaschote(n) (Pimentos)

Pimentos sind geschälte, vorgegarte, eingelegte Paprikas

150 ml Hühnerbrühe  
1 Lorbeerblätter  
½ TL Zucker  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Pimentos waschen, putzen und hacken, Tomaten überbrühen, häuten und ebenfalls hacken.

Kaninchen in große Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter oder Margarine in einer Kasserolle erhitzen und Kaninchenteile darin anbraten. Dann herausnehmen und warm stellen.

Zwiebel und Knoblauch in das Fett geben, ca. 5 Minuten dünsten, anschließend über die Kaninchenteile geben.

Brandy in die Kasserolle geben und erhitzen. Kasserolle vom Herd nehmen und Brandy anzünden. Kasserolle hin- und herrütteln, bis die Flamme erloschen ist. Sherry dazugeben und aufkochen. Tomaten, Pfefferschote, Pimentos, Hühnerbrühe, Lorbeerblatt und Zucker zufügen und mit Pfeffer abschmecken. Kaninchenstücke zufügen, zum Kochen bringen und noch etwa 30 Minuten weiterkochen.

In der Zwischenzeit Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kasserolle vom Herd nehmen, abdecken und 2 Stunden in den vorgeheizten Backofen stellen.

13.8.02 Liesbeth CK

### Kaninchen in Sahnesauce

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen, in 8 Stücke teilen lassen

1 Zitrone(n), unbehandelt

400 ml Brühe (Geflügel)

1 Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

200 g Crème fraîche

Butterschmalz zum Braten

Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Das Fleisch abspülen und trocken tupfen. Die Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen.

Alle Kaninchenteile rund rum mit etwas Zitronenschale und -saft einreiben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 1 Stunde marinieren.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Etwa 3 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch bei nicht zu starker Hitze rund rum anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob zerteilen. Etwas Crème fraîche, Zwiebel und Knoblauch im Bräter verteilen, zudecken und im Ofen (Umluft 180°C) 1 Stunde schmoren. Zwischen-

durch die Teile wenden und immer mal wieder mit Creme fraîche und eventuell noch etwas Wasser zugeben. Die zarteren Rückenteile sind eher gar als die Keulen.

Das fertige Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Sauce mit dem Rest Creme fraîche verrühren.

Dazu schmecken Klöße oder Salzkartoffeln und Rotkohl.

3.11.01 Dine CK

### Kaninchen in Senf - Estragon - Soße

Zutaten für 4 Portionen

2 kg Kaninchen

1 Bund Estragon

100 g Senf

50 g Butter

200 ml Wein, weiß

½ Liter Fleischbrühe

1 TL Zucker

300 g Crème fraîche

Salz

Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

Das Kaninchen waschen, trocken tupfen und Keulen und Läufe vom Rücken trennen. Den Rücken in 3-4 Stücke teilen. Estragon hacken und mit dem Senf verrühren. Fleischstücke mit Salz und Pfeffer einreiben, die Hälfte des Kräutersenfes von allen Seiten bestreichen. Bei 225° in den Backofen schieben und nach 30 Minuten den Weißwein und die Fleischbrühe hinzufügen und 45 Minuten weiterkochen lassen. Kaninchenteile warm stellen und Bratenflüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf geben. Etwa um die Hälfte einkochen lassen. Den restlichen Senf, Zucker und Crème fraîche unterrühren (evtl. mit Stärke binden). Idealerweise fügt man dem Fleisch mit dem Weißwein in magere Speckscheiben gerollte Bohnen hinzu. Mit Salzkartoffeln servieren.

12.3.02 Ayla CK

### Kaninchen in Senfsahne

Portion: 4

4 Kaninchenkeulen

Mehl  
1 El Speiseöl  
1 El Butter  
2 Möhren  
5 sm Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
4 El Weißwein-Essig  
1/8 l Instand Hühnerbrühe  
2 El Senf  
1 El Tomatenmark  
150 g Creme fraiche  
Salz  
Pfeffer  
Currypulver

Das Fleisch enthäuten, unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Mehl bestäuben.

Speiseöl in einen Topf geben, darin die Butter zerlassen, die Kaninchenteile von allen Seiten darin anbraten.

Die Möhren schälen in Stifte schneiden, Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen, mit den Möhrenstiften zu dem Fleisch geben, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten schmoren lassen.

Mit Weißwein-Essig ablöschen, die Instand-Hühnerbrühe hinzugießen, Senf und Tomatenmark in die Flüssigkeit rühren, das Ganze zugedeckt 1 1/2 Stunden schmoren lassen, die Keulen anschließend herausnehmen, auf einer Platte anrichten.

Unter die Schmorflüssigkeit Creme fraiche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Die Senfsoße über das Fleisch geben und sofort servieren.

## Kaninchen in Senfsoße

Portion: 6

1 Frischen Kaninchen ca. 1,2kg ersatzweise Huhn  
8 El Dijon Senf  
3 El Erdnussöl  
1 El Butter  
75 cl Trockener Weißwein  
2 mittel Zwiebeln

- 1 El Mehl
- 1 El Getr. Thymian  
Oder einige Zweige frischer
- 1 Lorbeerblatt  
Frisch gem. schw. Pfeffer  
Gehackte Petersilie

Das Kaninchen in 78 Portionen zerteilen und auf einer Seite reichlich mit Senf bestreichen, mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Öl und Butter auf mittlerer Temperatur in einer großen Pfanne erhitzen. Wenn das Fett heiß ist, aber nicht raucht, 23 Kaninchenstücke hineingeben, die mit Senf bestrichene Seite nach unten. Sie müssen in der Pfanne genügend Platz haben und deshalb in mehreren Gängen gebraten werden.

Die Stücke etwa 10 Minuten braten, bis sie gebräunt sind. Nun die andere Seite mit Senf bestreichen und wenden. Weitere 10 Minuten braten, bis sie gebräunt sind. Herausnehmen, auf eine große Platte legen und mit den restlichen Stücken genauso verfahren. Einige Esslöffel Wein in die Pfanne geben und den Bratensatz löschen. Die Zwiebeln feinhacken, zufügen und unter Rühren etwa 5 Minuten garen, bis sie goldbraun sind. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben und gründlich umrühren. Den restlichen Wein, Thymian, Lorbeerblatt und Kaninchenstücke zufügen. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen, und das Ganze bei Mittelhitze etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis das Kaninchen sehr weich ist, und die Soße einzudicken beginnt. Fleisch und Soße auf eine vorgewärmte Platte geben, mit Petersilie bestreuen, sofort mit frischen Butternudeln oder Reis servieren.

### Kaninchen in Tomatensoße

für 2 Personen - Zubereitungszeit 1 ½ Stunden  
Pro Portion: 620 kcal, 64 g KH, 20 g Fett = 29 %

- 350 g Kaninchenteile
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 150 g Möhre
- 1 Stange Staudensellerie
- 300 g Tomaten
- 1 EL Olivenöl,
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter,
- 1/8 l Weißwein
- 1 Prise geriebene Muskatnuss

125 g Bandnudeln

Die Kaninchenteile waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben, Zwiebel schälen, Möhre und Sellerie waschen, putzen, in feine Würfel schneiden. Die Tomaten über Kreuz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten und würfeln. Öl in einem großen Schmortopf erhitzen, Kaninchen darin von allen Seiten gut anbraten, wieder herausnehmen. Knoblauch schälen, zusammen mit den Kräutern in dem Bratfett andünsten, Gemüse (bis auf die Tomaten) hinzufügen und andünsten, den Wein und die Tomaten dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Die Fleischstücke wieder in den Topf legen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Min schmoren lassen. Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen und zu dem Kaninchen servieren.

### Kaninchen in Weißwein - Schokoladensoße

Zutaten für Portionen

- 1 Kaninchen, küchenfertig (1,2-1,5 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Speck, fetten
- 3 EL Öl (Olivenöl)
- 500 ml Wein, weiß
- 500 ml Wasser
- 1 Lorbeerblätter
- ½ Bund Thymian
- Petersilie
- 50 g Mandeln, gehackt
- 50 g Pinienkerne, gehackt
- 2 EL Schokolade (Blockschokolade), gerieben
- 12 Schalotte(n)

### ZUBEREITUNG

Kaninchen in Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck würfeln. Öl in einer Kasserolle erhitzen und den Speck darin auslassen. Kaninchenteile hinzugeben und rundherum anbraten. Fleisch aus der Kasserolle nehmen. Bratfond mit Wein und Wasser loskochen. Zerbröseltes Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie und die Kaninchenteile hineingeben und alles ca. 30 Min garen. Schalotten, Mandeln, Pinienkerne, Schokolade zufügen und weitere 30 Min garen. Sauce evtl. mit Mehl binden und nochmals abschmecken.

## Kaninchen in Weißweinsahne

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Stück Kaninchen (Keulen)
- 150 g Schinkenspeck, durchwachsen
- 2 Zwiebel(n)
- 4 Zehe/n Knoblauch, groß
- Butter zum Anbraten
- 1 EL Mehl
- 400 ml Wein, weiß, trocken
- 3 EL Balsamico, weißer
- 200 ml Sahne
- Muskat
- Pfeffer, Salz
- 1 Chilischote(n), getrocknete rote , kleingeschnitten

### ZUBEREITUNG

Den gewürfelten Speck in einer kleinen Pfanne in etwas Butter auslassen, die kleingewürfelte Zwiebel dazugeben und eine Knoblauchzehe dazupressen.

Etwas Butter in einem großen Bräter erhitzen, die Keulen von allen Seiten anbraten, Speck und Zwiebeln dazugeben. Mit Essig ablöschen und das Mehl unterrühren. Die restlichen Knoblauchzehen pellen und halbieren und mit der Chili zum Fleisch geben. Den Wein angießen und mit Muskat und Pfeffer würzen. Den Deckel auflegen und bei geringer Hitze 1 Stunde garen. Die Kaninchenkeulen rausnehmen und warm halten. Die Sahne angießen und einköcheln lassen. Die Soße eventuell mit Salz nachwürzen. Die Keulen wieder hinzufügen und dann mit Baguette oder Ciabatta servieren.

29.1.02 Obsern CK

## Kaninchen in Zitronen-Koriander-Sauce

Portion/en: 1

- 1 Kaninchen, a 1800 g; küchenfertig
- 2 EI Öl
  - ; Salz
  - ; Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EI Mehl
- 125 ml Weißwein

500 ml Klare Brühe, Instand  
1 Zitrone  
1 Bund Lauchzwiebeln  
1 sm Chilischote  
2 Maiskolben, aus der Dose  
20 g Butter, oder Margarine  
100 g Schlagsahne  
1 El Saucenbinder, hell; nach  
-- Bedarf bis doppelte Menge  
Koriander, gemahlen

Zum Garnieren

Korianderblätter  
Chilischoten

Kaninchen in große Stücke zerlegen. Im Bräter in heißem Öl kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen, hacken und zufügen. Alles mit Mehl bestäuben. Wein und Brühe zugießen, aufkochen lassen. Zitrone schälen, in Scheiben schneiden und ebenfalls zugeben. Ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze schmoren.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Chili putzen und in Ringe schneiden. Mais abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Maisränder und Lauchzwiebeln darin anbraten. Chiliringe zufügen und alles 15 Minuten vor Ende der Schmorzeit zum Kaninchen geben.

Fleisch aus dem Bräter nehmen, auf vorgewärmter Platte warm stellen. Sahne im Bratenfond aufkochen und mit Saucenbinder andicken. Mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchen in der Sauce anrichten. Mit Koriander und Chilischoten garnieren. Dazu Baguette reichen.

**Pro Portion** ca. 930 Kalorien / 3900 Joule / 77 g E / 44 g F / 33 g Kh

## Kaninchen mit Backpflaumen

Flämische Art

Zutaten für Portionen

50 g Rosinen  
12 Backpflaumen, entkernte  
5 EL Cognac  
1 Kaninchen, in Portionsstücken  
12 Schalotte(n)



1 große Zwiebel(n)  
50 g Speck, durchwachsener, in Scheiben  
100 ml Wein, rot  
1 TL Thymian  
1 TL Senf  
1 TL Salz  
Pfeffer, frisch gemahlener schwarzer

#### ZUBEREITUNG

Die Rosinen und Backpflaumen im Cognac etwa 3 Stunden einweichen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren.

Die Kaninchenteile mit Pfeffer und Salz einreiben. Die Schalotten pellen, ganz lassen, die große Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Den Speck im heißen Topf auslassen, darin die Kaninchenteile nacheinander anbräunen, heraus nehmen und mit wenig Senf bestreichen.

Die Schalotten im Speckfett von allen Seiten anbräunen, wieder heraus nehmen. Jetzt die Zwiebelwürfel hell anrösten, die Kaninchenteile wieder in den Topf geben und mit Thymian bestreuen. Mit Deckel auf kleinster Stufe ca. 30 Min. garen lassen, dann die Stücke wenden. Die Rosinen, Backpflaumen und die Schalotten zugeben und nochmals unter geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten garen. Anschließend alles mit dem Rotwein übergießen, mit reichlich gemahlenem schwarzem Pfeffer und Thymian bestreuen und servieren. Dazu passt Weißbrot und ein frischer Salat.

29.6.03 Kristina CK

#### Kaninchen mit Estragon

1 Wildkaninchen, ca.1500 gr.  
zerlegen, waschen und trocken tupfen. Fleisch mit Salz,  
Pfeffer, frisch gemahlen  
einreiben. Mit  
50 g Butter  
das Fleisch scharf anbraten.  
2 kleine Zwiebeln  
zugeben und braun werden lassen. Mit  
1/8 l Fleischbrühe  
ablöschen.  
0,06 l trockenen Weißwein,  
1 gest. Tl. Estragon, oder 1 frischen Zweig  
zugeben. Den Bräter verschließen (Deckel) und 50-60 Min. garen. Noch-  
mals  
0,06 l trockenen Weißwein

beim Schmoren zugeben. Danach das Fleisch herausnehmen und warm halten. Den Soßenfond mit  
1/8 l süße Sahne  
verrühren, einmal aufkochen und mit  
1 TL scharfen Senf,  
1 Prise Zucker  
abschmecken. (Salz, Pfeffer). Das Fleisch anrichten, einwenig Soße aufgießen.

Dazu passt:  
Salzkartoffeln, Prinzess-Bohnen oder Rotkohl.  
Als Getränk ein Weißwein.

ca. 70 Min. Zubereitung

## Kaninchen mit Orangen

Conill amb taronges

Zutaten für Portionen  
1.3 kg Kaninchen, küchenfertig  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
100 g Mehl  
4 EL Öl (Olivenöl)  
1 Zwiebel(n), groß, in Scheiben  
1 Knolle/n Knoblauch  
2 Tomate(n), gewürfelt  
2 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren  
2 Nelken  
1 Prise Zimt  
½ Liter Wein, weiß, trocken  
2 EL Essig (Rotweinessig)  
125 ml Gemüse  
2 Orange(n), unbehandelt

### ZUBEREITUNG

Das Kaninchen in 8 Teile zerlegen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in erhitztem Öl anbraten. Die Kaninchenteile in eine feuerfeste Form legen und warm stellen.

Zwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Fett etwa 5 Minuten dünsten. Tomaten, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Nelken und Zimt hinzufügen und kurz schmoren. Wein, Essig und Gemüsesoße dazugießen und aufkochen lassen.

Alles auf die Kaninchenteile geben und im Ofen bei 180°C etwa 1 Stunde garen.

Orangen waschen, in dünne Scheiben schneiden und 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Kaninchen geben und mitgaren.

Das Kaninchen mit hellem Bauernbrot servieren.

9.8.03 Liesbeth CK

### Kaninchen mit Paprika

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Kaninchen, jung
- 3 EL Butter
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 4 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt
- 7 cl Wein, weiß, herb
- 4 EL Öl (Olivenöl)
- 1 Paprikaschote(n), grün
- 1 Paprikaschote(n), rot
- Chilischote(n)

#### ZUBEREITUNG

Das Kaninchen in Stücke teilen, das Fleisch von den Knochen lösen und in gleichmäßige Stücke teilen. Aus den Knochen und Fleischresten einen Fond kochen. Öl und Butter erhitzen, die Fleischstücke darin rundum goldbraun anbraten, salzen und pfeffern, Rosmarin, Thymian und den Knoblauch dazugeben. Weißwein und Fond dazugießen und verrühren. Bei niedriger Temperatur zugedeckt 60 Min. schmoren lassen, gelegentlich umrühren.

Inzwischen das Olivenöl erhitzen, den in Streifen geschnittenen Paprika anbraten, pfeffern, mit etwas Weißwein aufgießen und kurz dünsten lassen. Zum Kaninchen dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit Chili abschmecken. Als Beilage schmecken Kartoffeln.

Tipp: noch schöner schaut es aus, wenn man auch noch roten Paprika dazu nimmt.

12.3.03 Seide CK

## Kaninchen mit Paprikagemüse

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kaninchen, küchenfertiges
- Salz und Pfeffer, frisch gemahlener
- 1 Zwiebel(n)
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 100 g Butterschmalz
- 6 Wacholderbeeren
- ½ TL Rosmarin, (Nadeln oder gemahlen)
- 1 EL Mehl
- 4 EL Essig (Weinessig)
- 1/8 Liter Fleischbrühe
- 100 ml Wein (Weißwein)
- 6 Paprikaschote(n), gemischt
- 1 Lorbeerblätter

### ZUBEREITUNG

Das Kaninchen waschen und trocken tupfen. Das Fleisch von den Knochen lösen, in mundgerechte Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

In einer Kasserolle die Hälfte des Butterschmalzes erhitzen, die Fleischstücke hineingeben und rundherum anbraten. Anschließend die Zwiebelwürfel zugeben und 3 Minuten mitrösten. Knoblauch, Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Rosmarin zufügen, das Mehl darüber stäuben und mit Essig, Fleischbrühe und Weißwein angießen.

Zugedeckt ca. 35 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

Zwischenzeitlich die Paprika waschen, putzen, in Streifen schneiden. In einem Topf das restliche Butterschmalz erhitzen, die Paprikastreifen zugeben, kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Wasser angießen und bei milder Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss Paprika zum Fleisch geben und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Dazu passen Petersilienkartoffeln oder Butterreis.

1.1.04 Calicula CK

## Kaninchen mit Salbei und Rosmarin

- 1 Kaninchen in 8 Stücke geteilt
- 8 Blätter Salbei
- 8 Zweig/e Rosmarin
- 3 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt
- 1 Zwiebel(n), gehackt
- 150 g Speck, gewürfelt

2 Lorbeerblätter  
Salz  
Pfeffer  
250 ml Wein, weiß  
100 g Butter  
1 EL Mehl  
1 TL Zucker  
4 große Kartoffeln  
½ TL Thymian

#### ZUBEREITUNG

Kaninchenstücke mit Salbei und Rosmarin in ein Küchentuch eingewickelt über Nacht in den Kühlschrank legen.

100 g Butter im Schmortopf mit dem Speck erhitzen. Nicht zu heiß werden lassen. Kaninchenstücke (ohne Salbei und Rosmarin)dazugeben und braun werden lassen. Zum Schluss Zwiebel hinzufügen. Mehl darüber stäuben und das Ganze gut umrühren. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit 1 gestr. TL Zucker, Knoblauch, Lorbeer, Salz und Pfeffer zugedeckt 25 Min. schmoren lassen bei mittlerer Hitze. Circa 5 Min. vor dem Servieren Kartoffeln in Stücken, sowie 1/2TL Thymian dazugeben.

16.11.01 bbbirgit3 CK

#### Kaninchen mit Schokoladensoße (sehr scharf)

1 Kaninchen, in Stücke zerlegt (ca. 2 kg)  
1 Zwiebel(n), fein gehackt  
1 Karotte(n), fein gehackt  
100 g Speck, gewürfelt  
400 ml Brühe  
ca 150 ml Wein, rot  
1 Zweig/e Rosmarin / ½ TL getrockneter

1 EI Kakaopulver +  
50 g bittere Kuvertüre,  
1/2 TL Chilipulver, +  
1 TL Currypulver o. Salz,  
ein wenig Süßstoff, ( bei Bedarf )  
Pfeffer a d M ,  
ca 5 cm frischen Ingwer gewürfelt. bis die Kuvertüre aufgelöst,  
, runter vom Feuer ,  
50 ml Sahne, dazu

150 g Champignons in  
20 g Butter gebraten + mit  
Pfeffer gewürzt

## ZUBEREITUNG

Kaninchen zerlegen . abspülen , trocknen , scharf anbraten.  
Dann habe ich die Dinger , ca 30 min im Schnellkochtopf, 2. Ring ,  
mit der scharf angebratenen Zwiebel , + in ca 150 ml Rotwein , gegart.

Speckwürfelchen ohne Fettzugabe anbraten, aus der Pfanne nehmen.,  
Zwiebel begeben und dämpfen.

Mit der Fleischbrühe und Wein ablöschen. Speckwürfelchen und Karotten  
begeben und mit Pfeffer würzen. Alles während ca 30 Minuten sanft kö-  
cheln lassen.

Inzwischen die Pilze rüsten, waschen und in der Butter kurz dünsten.

Sauce auf etwa 2 dl Flüssigkeit (bezogen auf Mengen für 4 Personen) ein-  
kochen lassen, pürieren und wieder zurück in die Pfanne gießen.

Saucenrahm (Sahne) beifügen, kurz aufkochen.

Fleisch zur Sauce geben und erwärmen.

2 Kg Kaninchen , ist zuviel Fleisch, für 4 Pers.

Dazu gab es Buchweizennudeln, frisch

04.03.2004 Hans60

## [Kaninchen mit Tomaten, Kapern und Kräutern](#)

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen, küchenfertig, (am besten schon im Geschäft zerlegen las-  
sen)

Salz und Pfeffer, Salz

200 ml Essig (milden Rotweinessig)

1 Liter Wein, rot, trocken

2 Zehe/n Knoblauch

200 g Möhre(n)

200 g Sellerie

500 g Fleischtomate(n)

4 EL Öl

- 1 Zweig/e Salbei
- 1 Zweig/e Rosmarin
- 3 EL Kapern
- 1 Bund Basilikum

#### ZUBEREITUNG

Kaninchenteile waschen und trocken tupfen. Rundherum kräftig pfeffern. Essig und Wein verrühren. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse dazudrücken. Fleisch hineinlegen und ca. 3 Stunden marinieren. Zwischendurch umdrehen.

Möhren und Sellerie putzen, waschen und in Würfel schneiden. Von den Tomaten den grünen Stielansatz herausschneiden. Tomaten mit Schaumkelle in kochendes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abschrecken.

Tomaten häuten, vierteln, entkernen und würfeln.

Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und gründlich trocken tupfen.

Öl in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenteile Portionsweise darin von allen Seiten anbraten. Salzen. Fleisch aus dem Bräter nehmen.

Vorbereitetes Gemüse zufügen und andünsten. Etwas Marinade zugießen und bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Kaninchenteile auf das Gemüse legen. Restliche Marinade zugießen und alles bei geringer Hitze ca. 1 Stunde schmoren.

Salbei und Rosmarin waschen, trocken tupfen und fein hacken. Kräuter zugeben. Kapern zufügen. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Die Hälfte des Basilikums in feine Streifen schneiden und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit restlichem Basilikum anrichten.

#### 5.7.03 Sonnenbluemle CK

#### Kaninchen mit Traminertrauben

- 1 Kaninchen (jung ca.1 kg)
- 1 Bund gewürfeltes Suppengrün
- 1 Bund Thymian
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 3 gewürfelte Schalotten
- 100 g Champignons
- 2 gequetschte Knoblauchzehen
- 2 gewürfelte Karotten
- 2 Stangen Bleichsellerie in feinen Streifen
- 1 EL Balsamicoessig
- ½ l Weißwein
- ½ l Fleischbrühe

1 El Tomatenmark  
2 El Olivenöl  
1/4l Traubensaft  
200 g Traminertrauben

Keulen, Vorderläufe und Hals vom Kaninchen abtrennen.  
Rückenfilets auslösen. Hals, Bauchlappen und Rückenknochen  
Klein hacken.

**Schmorfleisch:** die Keulen und Läufe pfeffern und salzen und in einem Bräter in Olivenöl rundum anrösten, Schalotten, Knoblauch, kleine Champignonköpfe, Karotten und Stangensellerie dazugeben, mit Traubensaft ablöschen. Bei geschlossenem Deckel 30 Minuten garen. Der Traubensaft sollte fast ganz eingekocht sein. Die Trauben werden erst in den letzten 5 Minuten hinzugegeben.

**Sauce:** das gehackte Fleisch und en Knochen mit Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Suppengrün und einem Löffel Tomatenmark kräftig anrösten und mit je einem halben Liter Weißwein und Fleischbrühe aufgießen. Zwanzig Minuten einkochen, durch ein feines Sieb gießen und abschmecken.

**Kurzgebraten:** Die Rückenfilets mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian würzen und in Olivenöl anbraten. Leber und Nierchen von jeder Seite etwa 2 Minuten mitrösten, dann mit einem Schuß Balsamicoessig ablöschen. Zu dem geschmorten Fleisch servieren, die Sauce wird extra gereicht.

### Kaninchen mit Trauben

1 Kaninchen (ca. 1 kg)  
1 Bund gewürfeltes Suppengrün  
1 Bund Thymian  
1 gewürfelte Zwiebel  
3 gewürfelte Schalotten  
100 g Champignons  
2 gequetschte Knoblauchzehen  
2 gewürfelte Karotten  
2 St. Bleichsellerie in feinen Streifen  
1 EL Balsamico-Essig  
½ l Weißwein  
½ l Fleischbrühe  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Olivenöl  
¼ l Traubensaft



200 g Traminertrauben

Keulen, Vorderläufe und Hals vom Kaninchen abtrennen. Rückenfiles auslösen. Hals, Bauchlappen und Rückenknochen klein hacken.

Die Keulen und Läufe pfeffern und salzen und in einem Bräter in Olivenöl rundum anbraten, Schalotten, Knoblauch, kleine Champignons, Karotten und Stangensellerie dazugeben, mit Traubensaft ablöschen. Bei geschlossenem Deckel 30 Min. garen. Der Traubensaft sollte fast ganz eingekocht sein. Die Trauben werden in den letzten 5 Min. hinzugefügt.

Sauce: Das gehackte Fleisch und Knochen mit Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Suppengrün und 1 Ei Tomatenmark kräftig anrösten und mit je einem halben Liter Weißwein und Fleischbrühe aufgießen. 20 Min einkochen, durch ein feines Sieb gießen und abschmecken.

Peter Bolz

### Kaninchen mit Weinbeeren

1 l Rotwein  
1/8 l guter Weinessig  
2 Zweige Petersilie  
1 Zweig Thymian  
2 Lorbeerblätter  
1 kleine Möhre  
Salz, Pfeffer  
2 1/2 EL Öl  
1 Kaninchen von etwa 1,5 kg  
1 1/2 EL Butter  
500 g weiße Trauben  
1 gestr. EL Mehl  
1 TI Johannisbeergelee

Für die Marinade am Vortag die Hälfte des Weines mit dem Essig in einer großen Schüssel mischen.

Die Kräuter, die Möhre und die Gewürze sowie 1 EL Öl zugeben und gut unterrühren.

Das Kaninchen in Portionsstücke teilen und in Marinade legen. Zudecken und über Nacht durchziehen lassen. Die Teile ab und zu umwenden.

Am nächsten Tag die Kaninchenstücke aus der Marinade heben, abtropfen lassen und mit Küchentrepp trocken tupfen.

Die Marinade bei starker Hitze etwa 30 Min. einkochen lassen dabei ab und zu abschäumen.

Während die Marinade kocht, die Weintrauben in der Mitte durchschneiden und entkernen.

Den Rest des Öls und die Butter in einen großen Schmortopf geben und erhitzen.

Die Kaninchenstücke in dem Fett leicht anbraten.

Mit dem Mehl überstäuben.

Mit dem restlichen Wein und etwa  $\frac{1}{4}$  l Marinade ablöschen.

Die Weintrauben dazugeben.

Den Topf zudecken und das Gericht bei geringer Hitze etwa 1  $\frac{1}{2}$  Std. garen.

Zum Schluss die Sauce mit dem Johannisbeergelee abschmecken.

Eventuell nachsalzen und noch etwas Pfeffer darüber mahlen.

Dazu passt außer Weißbrot ein frischer Beaujolais

### Varianten:

In das Bratfett (Öl und Butter) 125 g frischen gewürfelten Speck geben.

Statt  $\frac{1}{2}$  l Rotwein und

$\frac{1}{4}$  l Marinade zum Ablöschen

$\frac{1}{2}$  l Marinade und

$\frac{1}{2}$  l Fleischbrühe verwenden.

Peter Bolz

### Kaninchen mit Zwiebeln

1 Kaninchen (in Portionsstücke geschnitten)

4 - 6 große Zwiebeln (etwa gleiche Menge wie das Kaninchen, grob gewürfelt)

$\frac{1}{4}$  l Brühe (ungewürzt)

1 Glas trockenen Weißwein, Brandy

Salz, Pfeffer (weiß)

Saft einer Zitrone (für 4 - 6 Personen)

1 Knoblauchknolle

2 Lorbeerblätter

1 Bouquet garnie

50 g Mandeln (geröstet)

Die Kaninchenstücke salzen und pfeffern. In einem feuerfesten Topf in Öl bei starker Hitze von allen Seiten anbraten.

Die Knoblauchknolle öffnen, die Zehen herauslösen und zwischen Daumen und Zeigefinger mit der Wurzel nach unten so stark auf die Tischplatte drücken, bis die Zehen aufplatzen.

Haut nicht entfernen.

Die angebratenen Kaninchenstücke herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Knoblauchzehen in das Öl geben, kurz wenden und dann die sehr grob

gewürfelten Zwiebeln und die Lorbeerblätter hinzugeben. Unter ständigem Rühren anschwitzen, bis die Zwiebeln leicht glasig sind.

Das Kaninchenfleisch wieder hineingeben. Mit einem Schuss Brandy, dem Weißwein und dem Zitronensaft ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Das Bouquet garnie hinzugeben und bei mittlerer Hitze rund 40 Min. garen lassen. Salzen und pfeffern und mit den gerösteten Mandeln servieren.

Peter Bolz

### Kaninchen nach Hausfrauenart

für 6 Personen

1 Kaninchen von 1,8 kg

2 El Schmalz,

2 El Butter

Salz und Pfeffer

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

2 Möhren

4 große Fleischtomaten

je 3 -4 Salbei-, Thymian- und Petersilienstiele

ca. ½ l Weißwein

Das Kaninchen in Portionsstücke schneiden, Keulen (evtl. in 2 Stücke schneiden) Vorderläufe und den Rücken in 2 - 3 Teile

In einem breiten Schmortopf im heißen Fett (Schmalz und Butter mischen) von allen Seiten kräftig anbraten.

Dabei salzen und pfeffern.

Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, würfeln und dazwischen streuen.

Mitdünsten, dabei dürfen die Würfel ruhig sanft bräunen. Die Tomaten häuten, grob zerschneiden und zusammen mit den Kräutern in den Topf geben (von der Petersilie die Blättchen zuvor abtupfen und beiseite legen).

Mit dem Wein auffüllen.

Das Kaninchen nunmehr zugedeckt auf kleinem Feuer etwa eine Stunde sanft schmoren.

Vor dem Servieren die fein gehackte Petersilie unterrühren. Dazu schmecken Spätzle oder Bratkartoffeln.

Peter Bolz

### Kaninchen nach Ischianer Art

1500 g Kaninchen

150 g Salami  
150 g Schinken  
200 g Zwiebel(n)  
100 g Karotte(n)  
1 Stange/n Bleichsellerie  
1 Zweig/e Majoran  
1 Bund Petersilie  
1 TL Tomatenmark  
50 g Schmalz  
50 g Speck  
100 ml Öl (Oliven)  
50 g Butter  
Salz und Pfeffer  
1 Glas Wein, weiß

#### ZUBEREITUNG

Das Kaninchen in Stücke schneiden. In einer Pfanne erhitzt man das Öl und Schmalz und lässt die Kaninchenteile bei starker Hitze anbraten. Danach abtropfen lassen und beiseite stellen. Durch einen Fleischwolf oder Mulinette zerkleinert man die Zwiebeln, den Speck, Karotte, Stangensellerie, Petersilie, Majoran, Salami und den Schinken und man brät diese Masse im verbliebenen Bratfett. Dazu kommt Tomatenmark, Pfeffer und Salz. Die Pfanne zudecken und bei kleiner Flamme garen. Ab und zu umrühren. Wenn die Masse fast gar ist, erhöht man die Hitze und lässt alles etwas anbräunen bei offener Pfanne. Die angebratenen Kaninchenteile dazugeben und alles mit Weißwein ablöschen. Danach 1 Stunde garen lassen.

#### 4.11.01 UschiG CK

Man kann dieses Rezept auch mit weniger Fett und magerem Schinken zubereiten.

Auf Ischia legt man die fertig gegarten Kaninchenteile in eine feuerfeste Form und stellt sie zum warm halten in den Ofen.

In den verbliebenen Sud gibt man "al dente" gekochte

Bucatini und serviert sie vorher. Danach das Fleisch mit Gemüse und Brot.

Hallo!

Ich muss sagen, dass Rezept ist wirklich super! Heute habe ich es nachgekocht und es kam bei meiner Familie super an. Allerdings habe ich anstatt Weißwein einen trockenen Rotwein zum ablöschen genommen. Kurz und knapp also super und nur zu empfehlen.

Noch schmatzende Grüße  
CrazyLady

Das Rezept schmeckt sehr gut jedoch kann die Masse mit 1 dl Vollrahm und etwas mehr Flüssigkeit (Wein oder Sherry) noch schmackhafter gemacht werden aber Kompliment es ist Spitze!

### Kaninchen süß sauer I

Zutaten für Portionen

- 1 kg Kaninchen
- 2 Zwiebel(n)
- 3 Lorbeerblätter
- ½ Liter Essig
- 2 EL Sirup (Birnsirup)
- Salz
- Pfeffer
- ½ Liter Wasser

#### ZUBEREITUNG

Das Kaninchen würzen mit Pfeffer und Salz, dann gut anbraten. Dann Wasser und Essig hinzugeben und die Lorbeerblätter hinzugeben und 2 Std. kochen auf kleiner Flamme, so dass das Kaninchen schön zart wird. Wenn das Kaninchen zart genug ist, die Lorbeerblätter wieder herausnehmen und Birnsirup hinzugeben und jetzt je nach Geschmack etwas mehr Essig oder mehr Birnsirup begeben. Am besten lässt man das Gericht einen Tag stehen.

Dazu passen Kroketten oder Fritten

16.2.03 Laonda CK

### Kaninchen süß-sauer II

Zutaten für 4 bis 6 Pers.:

- 1 Kaninchen von 1,8 kg (conejo, vom Metzger zerteilen lassen),
- 200 g geräucherten Speck
- 250 g Schalotten
- 3 Knoblauchzehen 1/2 l trockener Weißwein
- 100 g Rosinen
- 250 g getrocknete Pflaumen
- 2 Zweige Thymian
- 3 EL Mehl
- 2 EL Balsamessig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle eine Prise Zucker

Zubereitung:

Kaninchenteile kalt abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Speck ohne Schwarte in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen, Kaninchenteile Portionsweise rundum goldbraun anbraten. Schalotten und Knoblauch zufügen und mitbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Den Thymian einlegen und das Kaninchen bei mittlerer Hitze zugedeckt 30 Min. schmoren.

Rosinen und Pflaumen dazugeben bei kleiner Hitze weitere 20 Min. garen. Soße mit Balsamessig, und einer Prise Zucker abschmecken.

Dazu schmecken Kartoffelplätzchen und ein kräftiger Weißwein aus Katalonien

## Kaninchen vom Weinberg

Portion: 4

- 2 Kaninchen
- 2 groß Zwiebeln
- 1 Tas. Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Dose Tomaten; gewürfelte oder
- 4 groß Tomaten; in Scheiben
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Tas. ;Wasser
- ½ Tas. Erdnüsse; ungesalzen
- 30 Mandeln; geschält und geröstet
- 20 Backpflaumen
- 1 Bd. Petersilie
- ;Salz
- 1 TI Schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.

Kaninchen in Portionsgerechte Stücke teilen. Zwiebeln mit dem Öl goldgelb anbraten, das Lorbeerblatt dazugeben.

Tomaten und die Kaninchenteile dazugeben und leise schmurgeln lassen.

Während das Kaninchen vor sich hin schmurgeln die Knoblauchzehen in der Schale mit einem Messer zerdrücken und zusammen mit der Petersilie und den gerösteten Mandeln mit der Hälfte des Wassers in einem Mixer verquirlen, dabei nicht zu klein pürieren. Zu dem Kaninchen gießen.

Pfeffer und die Erdnüsse, sowie die Backpflaumen in einem Topf mit dem restlichen Wasser kurz erwärmen und zu dem Kaninchen geben. Aufkochen lassen und weiter 15 Minuten bei mittlerer Hitze schmurzeln lassen, abschmecken und sofort servieren. Dazu gibt es knuspriges Baguette und einen leichten Rose.

### Kaninchen- Hase mit Preiselbeersahnesauce

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Kaninchen oder Hase (Feld- oder Stallhase), küchenfertig
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Senf, grob süß
- 250 ml Wein, rot, kräftig
- 200 ml süße Sahne
- 1 TL Pfeffer aus dem Glas, grün
- 1 EL Stärkemehl
- 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas

#### ZUBEREITUNG

Das Kaninchen tranchieren, die Teile waschen, trocken tupfen, in heißem Öl kräftig anbraten, salzen, pfeffern, mit dem groben, süßem Senf bestreichen. Die Kaninchenteile in eine flache Auflaufform legen und mit dem Rotwein angießen. 40 Minuten bei 200°C im Backofen garen, abdecken und noch mal 10 Minuten garen.

Nach dem Garen das Fleisch warm stellen. Den Fond absieben. Die Sahne zum Fond geben und aufkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden. Die Sauce mit grünem Pfeffer und den Preiselbeeren abschmecken.

25.11.01 Aurora CK

### Kaninchen- Rognonette auf Gersten- Risotto

- Kaninchenrücken
- 2 Kaninchenrücken mit Knochen und Nieren
- 1 Schweinenetz
- 8 Scheiben Bacon
- 100 g Kaninchen-Hackfleisch
- 50 ml Sahne
- 10 ml Cognac
- Salz, Pfeffer

4 Shiitake Pilze  
1 Zweig Salbei  
1 EL Linsen-Keime  
6 Kirschtomaten  
6 Knoblauchzehen  
2 Zweige Thymian

Soße

500 ml brauner Fond (Kaninchen oder Kalbsfond)  
100 ml Rotwein  
Öl zum Braten

Gersten- Risotto

150 g Gerste (Graupen) mittelgroß  
50 ml trockener Weißwein  
1 kleine Zwiebel  
1 Karotte  
80 g Lauch  
100 g Sellerie  
200 ml heller Fond  
50 g Rucola Pesto  
50 g Crème fraîche  
100 ml Sahne  
Weißer Portwein, Weißwein, Wermut, Salz, weißer  
Pfeffer zum Abschmecken  
Olivenöl, Salz, weißer Pfeffer  
frittierte Salbeiblätter

Für die Soße den Kaninchenrücken von den Knochen schneiden (auslösen). Die Knochen grob zerkleinern und in Öl anbraten, mit Fond und Rotwein auffüllen, eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Danach passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Für die Füllung, das Kaninchen-Hackfleisch für 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. In einer Küchenmaschine das gut gekühlte Fleisch mit dem Cognac und der Sahne mixen, bis eine homogene, glänzende Masse entsteht. Aus der Maschine in eine Schüssel geben und die bereits gewürfelte Shiitake-Pilze, den Salbei fein geschnitten, sowie die Keime dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Die Bauchlappen des Kaninchenrückens mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden. Dies bewirkt, dass sich der Kaninchenrücken beim späteren Braten nicht zusammenzieht. Das Kaninchenrückenfleisch von allen Seiten leicht mit Salz und Pfeffer würzen.



Ein gesäubertes Schweinenetz auf der Arbeitsplatte auslegen. Mit den Baconscheiben belegen und darauf den Kaninchenrücken mit der Hautseite nach unten drauflegen. In die Mitte des Rückens die Nierchen legen und alles mit der Füllung einstreichen. Den Rücken nun einrollen und sorgfältig mit dem Schweinenetz verschließen. In Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens 20 Minuten kaltstellen.

Dann den Kaninchenrücken rundherum leicht anbraten, würzen und bei 170 Grad im Ofen mit den Knoblauchzehen (in der Schale) garen. Nach 10 Minuten Garzeit die Tomaten und die Thymianzweige dazugeben. Noch weitere fünf Minuten im Ofen mitgaren lassen. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln. In etwas Olivenöl ohne dass sie Farbe bekommt mit der Gerste anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit erwärmter Brühe nach und nach auffüllen. Wenn die Gerste die Brühe aufgesogen hat (nach ca. 10 ? 12 Min.), Sahne und Crème fraîche dazugeben und ebenfalls aufsaugen lassen. Kurz vor dem Anrichten Pesto und die fein geschnittenen Gemüsewürfelchen (Karotten-, Sellerie-, Lauch- Brunoise) dazu geben. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken und servieren.

In die Mitte des Tellers etwas Soße geben. Darauf, mit der Schnittfläche nach oben ein Viertel des Kaninchenrückens legen. Außen herum (sonnenstrahlenförmig) jeweils 3 Nocken des Rissottos und dazwischen die Tomaten anrichten. Knoblauch und der gebratene Thymian kann ebenfalls angerichtet werden. Mit frittierten Salbeiblätter dekorieren.

## Kaninchen- Rollbraten

Portion: 4

- 1 Kaninchenrollbraten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Tl Zitronenschale, gerieben
- 2 El Senf, mittelscharf
- 1 El Majoran
- 3 El Butterschmalz
- 50 g Speck, durchwachsen und geräuchert
- 2 Zwiebeln
- 250 ml Weißwein
- 375 ml Gemüsebrühe
- 2 El Orangengelee
- 1 Zitrone, Saft davon

1 Tl Grüne Pfefferkörner  
1 Bd. Petersilie  
200 g Pilze  
250 ml Creme fraiche

Den Kaninchenrollbraten mit Salz, Pfeffer, der Zitronenschale, dem Senf und dem Majoran kräftig einreiben. Das Butterschmalz in einem Topf kräftig erhitzen und den in feine Würfel geschnittenen Speck darin auslassen. Das Fleisch hineingeben und von allen Seiten darin anbraten. Die Zwiebeln schälen in feine Streifen schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Orangengelee und den Zitronensaft unterrühren und das Ganze 60 bis 70 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch den Rollbraten einmal umdrehen. Anschließend Creme fraiche, die grünen Pfefferkörner und die geputzten und kleingeschnittenen Pilze dazugeben und noch weitere 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Danach nochmals abschmecken, die Soße etwas anbinden, anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

### Kaninchen-Gemüse-Spieß

Zutaten für 4 Pers.:

2 Kaninchenrücken  
4 Kirschtomaten  
1 kleine Zucchini  
4 Champignons  
2 geschälte Knoblauchzehen  
100 ml Rotwein  
100 g Speck  
50 ml Essig  
Szechuan-Pfeffer ersatzweise schwarzer Pfeffer),  
Paprika, süß  
Olivenöl  
Salz Kräuter wie Rosmarin Thymian Petersilie , Salbei (salvia), Oregano  
Lorbeerblatt Kurkuma

Zubereitung:

Vom Metzger aus dem Kaninchenrücken die zwei Filets auslösen lassen. Szechuan-Pfeffer, Paprika, Kurkuma und die vorher fein gehackten Kräuter miteinander vermischen.

Das Fleisch in der Mischung wenden und in einer Marinade aus Wein, Essig, Olivenöl und zerdrücktem Knoblauch 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Kaninchenfilets abtropfen lassen, in Speckscheiben wickeln, dann in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden.

Das Gemüse waschen und putzen, gegebenenfalls zerkleinern. Salzen und abwechselnd mit dem Fleisch auf Spieße stecken Vorzugsweise auf dem Rost oder der typischen heißen Metallplatte, braten.

### Kaninchen-Ragout an Senfsauce

0.8 kg Kaninchenfleisch, kleingeschnitten  
Butter zum Anbraten  
1/16 kg Senf  
0.1 kg Butter  
100 ml Wein, weiß  
1 Lorbeerblätter  
Salz, Pfeffer  
50 ml Cognac, angewärmt

#### ZUBEREITUNG

Kaninchenstücke trocken tupfen, in heißer Bratbutter rundum goldbraun anbraten. Senf, Butter, Weißwein und Lorbeerblatt begeben, würzen, zudecken. 1 Stunde sanft schmoren.

Den Cognac über das Fleisch gießen und flambieren (Bratpfanne nicht unter die laufende Lüftung stellen!).

Die Fleischstücke mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

7.9.01 Bashiba CK

### Kaninchenbauchlappen in Senf - Sahne Soße

Zutaten für Portionen  
500 g Kaninchen, - Bauchlappen (wenn's die nicht gibt, geht auch Hühnerfilet)  
5 Zwiebel(n)  
2 Zehe/n Knoblauch  
Wein, rot oder weiß  
250 ml süße Sahne oder Kaffeesahne  
250 ml Crème fraiche oder saure Sahne  
Senf, mittelscharfer

Salz und Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

Die Kaninchenbauchlappen in nicht zu kleine Stücke schneiden, ca.5 cm. Scharf in Olivenöl anbraten. Die Zwiebeln achteln und dazu geben, eine Weile mit schmoren lassen. Den Knoblauch fein hacken und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ablöschen mit dem Wein. Den Deckel drauf geben und mindestens 50 min auf niedriger Flamme köcheln lassen. Die Sahne und Creme fraiche dazugeben und mit Senf abschmecken. Noch 10 min köcheln lassen. Dazu Baguette und Salat.

12.8.03 Midasje CK

#### Kaninchenbraten

- 1 Kaninchen; etwa 1.5 kg
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 50 g Butterschmalz
- 100 g Bauchspeck
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Geflügelbouillon
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Majoran
- 100 ml Marsala

#### Bäuerlicher Kaninchenbraten)

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

Das 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.

Dieses Gericht wird gerne mit einem Safranrisotto oder einer Polenta serviert.

## Kaninchenbraten mit Senf und Tomaten nach Art der Provence

Für 6 Personen

- 1 Kaninchen (etwas 1,5 kg) in Portionsstücke zerlegt
- 6 - 8 EL Senf
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL gehacktes Basilikum
- 1 EL gehacktes Bohnenkraut
- 1 EL gehacktes Rosmarin
- 1 Bouquet garni
- 10 Knoblauchzehen - ungeschält -
- 2 mittelgroße Zwiebeln feingehackt
- 125 ml trockener Weißwein
- 2 EL frische Petersilie zum Garnieren
- Tomaten nach Art der Provence
- 3 -4 große Tomaten
- 3 EL geröstete Semmelbrösel
- 1 Knoblauchzehe, feingehackt
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Olivenöl oder zerlassene Butter

Den Backofen auf 175 ° (Gasherd auf Stufe 2) vorheizen.

Einen Schmortopf großzügig mit Öl einfetten.

Die Kaninchenteile gleichmäßig mit Senf bestreichen und in den Topf legen.

Mit Öl beträufeln, mit Basilikum, Bohnenkraut und Rosmarin bestreuen und das Bouquet garni hinzufügen.

Das Kaninchen eine  $\frac{3}{4}$  - 1 Std. im Ofen braten, bis es weich und goldbraun ist, die Stücke zwischendurch wenden, mit weiterem Senf bestreichen und häufig mit Olivenöl begießen.

Nach 15 Min. den Knoblauch hinzufügen.

Die Tomaten quer halbieren und den Stielansatz herausschneiden. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten und die Tomaten hineinlegen.

In einer Schüssel Semmelbrösel, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Olivenöl oder zerlassene Butter vermengen, so dass eine krümelige Mischung entsteht, auf die Tomaten geben und die Form für 12 - 15 Min. in den Backofen schieben, bis die Tomaten gerade weich sind.

Das gebratenen Kaninchenfleisch und den Knoblauch aus dem Topf nehmen.

Die Zwiebeln hineingeben und 3 - 5 Min. unter Rühren garen, bis sie goldbraun sind.

Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit gründlich reduzieren. Die Zwiebeln abschmecken und mit einem Löffel auf dem Fleisch verteilen. Mit Petersilie bestreuen und mit den Tomaten umlegen.

Peter Bolz

## Kaninchenbraten Thüringer Art

Zutaten für Portionen

- 1 Kaninchen
- 1 Lorbeerblätter
- 3 Körner Piment
- 3 Wacholderbeeren
- 2 Liter Buttermilch
- 2 Zwiebel(n)
  - Senf
  - Knoblauch
  - Speck
  - Margarine

### ZUBEREITUNG

Kaninchen, Lorbeerblatt, Pimentkörner, Wacholderbeeren mit Buttermilch aufgießen bis alles bedeckt ist. Das ganze abgedeckt 2 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen, dabei 2-3 mal wenden.

Kaninchen abspülen und abtropfen lassen. Großzügig mit Knoblauch und Speck spicken und in Margarine anbraten. Klein geschnittene Zwiebeln dazu andünsten. Etwas Senf dazu und alles mit Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Alles in einem Bräter zugedeckt bei 200 ° in die Röhre bis alles schön kocht, dann auf 150 ° runterschalten. Ca. 2 Stunden im Ofen lassen.

Dazu Thüringer Klöße und Rotkohl.

29.4.02 Micaela CK

## Kaninchenbraten à la Stegi

- 1 Kaninchen, zerteilt (ca. 2-3 kg)
- 400 g Zwiebel(n), rote, gehackt
- 6 Zehe/n Knoblauch, gehackt
- 500 g Champignons, in feinen Scheiben
- 3 Zweig/e Rosmarin, gehackt
- 1.5 EL Thymian, gehackt
- 1.5 EL Pfeffer, grob geschrotet
- 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 250 ml Wein, rot, trocken

750 ml Gemüsebrühe, warm  
Öl, nach Bedarf  
Salz

#### ZUBEREITUNG

Kaninchen zerteilen, in heißem Öl, unter Zugabe von dem geschroteten Pfeffer, Rosmarin, Thymian und ca. 1/3 des Knoblauch im Bräter rundherum scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Zwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Bratfett glasig werden lassen, Champignons dazugeben und kurz anbraten. Tomatenmark untermengen und ca. 1 - 2 Minuten mit anbraten, mit Rotwein ablöschen. Sauce etwas reduzieren lassen, Petersilie und Gemüsebrühe dazugeben. Erst jetzt salzen und wenn nötig zusätzlich abschmecken.

Angebratene Kaninchenteile auf die Sauce legen, Deckel auf den Bräter und ca. 1 Stunde im Backofen bei 200°C garen. Zwischendurch 2 - 3 mal das Fleisch in der Sauce wenden.

Dazu passen hervorragend Bandnudeln in Butter geschwenkt.  
Guten Appetit!

25.4.03 Stegi CK

#### Kaninchenfrikassee

Zutaten für Portionen

2 Kaninchen, küchenfertig (a 1000 g)  
1 Bund Suppengrün  
1 kleine Zwiebel(n)  
1 Zehe/n Knoblauch  
3 Zweig/e Thymian  
70 g Butter  
250 ml Wein, weiß, trocken  
250 ml Fleischbrühe  
1 Möhre(n)  
2 kleine Zucchini  
1 EL Mehl  
125 ml Sahne  
2 cl Sherry, trocken  
0.1 g Safranpulver  
Pfeffer, weiß

#### ZUBEREITUNG

Jedes Kaninchen in acht Teile zerlegen. Kaninchenteile waschen und trocken tupfen.

Das Suppengrün putzen und abspülen, die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, alles fein würfeln. Den Thymian waschen, trocken schütteln, die Hälfte der Blättchen abstreifen und beiseite stellen.

In 30 g Butter zuerst die Kaninchenteile, dann das Gemüse anbraten. Die Thymianzweige, den Wein und die Brühe zugeben, alles aufkochen lassen, salzen und pfeffern. Das Fleisch darin zugedeckt etwa 25 Minuten garen. Die Möhre und die Zucchini putzen und waschen, dann in feine Streifen schneiden und in 20 g Butter weich dünsten.

Das Fleisch aus der Brühe heben. die Brühe durchseihen. die restliche Butter erhitzen, das Mehl darüber stäuben und hellbraun anschwitzen. Die durchgeseigte Brühe und die Sahne einrühren und etwa 15 Minuten einköcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch von den Knochen lösen und würfeln. Den Safran und den Sherry in die Sauce einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch und die Gemüse in die Sauce geben und alles mit den beiseite gelegten Thymianblättchen bestreut servieren.

15.8.03 Liesbeth CK

### Kaninchenkasserolle

Für 4 Personen

1 Kaninchen

200 ml Wasser

200 ml Essig

100 g Kochfett oder Butter

300 g Zwiebeln, feingehackt

10 ganze Knoblauchzehen

25 g Tomatenpüree

25 g Petersilie, gehackt

500 ml Fleischbrühe

25 ml Essig

1 kleines Lorbeerblatt

½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

½ TL Paprikapulver

½ TL getrockneter Thymian

Salz

Kaninchen in 4 Teile zerlegen und 24 Std. in Wasser und Essig einlegen. Waschen und abtrocknen.

In einer Kasserolle das Fett zerlassen und die Kaninchenteile unter gelegentlichem Umwenden darin 10 Min. braten, bis der Fleischsaft eingekocht ist.

Zwiebeln und Knoblauch zugeben und nochmals 10 Min. braten, Tomatenpüree hinzufügen und unter Rühren 2 Min. weiterbraten, dann die Petersilie zugeben.

Die Fleischbrühe und den Essig angießen, Gewürze hinzufügen, Deckel auflegen und bei sehr geringer Hitze etwa 2 Std. köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.



Heiß in der Kasserolle servieren. Zu diesem Kaninchengericht wird traditionell Couscous gereicht.

### Couscous: (Mais oder Weizengrieß) 10 - 12 Pers.

1 l Wasser

1 EL Salz

½ TL Olivenöl

250 g Couscous

Das Wasser mit Salz und Olivenöl zum Kochen bringen, Couscous hineingeben und Deckel auflegen. Wieder zum Kochen bringen, dann 10 Min. köcheln lassen, abgießen

Während das Couscous kocht, Butter zerlassen, Zwiebeln in Scheiben geschnitten dazugeben und 6 -7 Min. braten, über das Couscous geben, evtl. zerkleinerte Tomaten mitgaren.

Peter Bolz

### Kaninchenkeulen in Biersauce

Zutaten:

4 Kaninchenkeulen,

Salz,

Pfeffer,

1 EL mildes Paprikapulver,

2 EL Mehl,

1 große Zwiebel,

1 Karotte,

1 EL Tomatenmark,

Butterfett zum Anbraten,

1/2 l Altbier,

ca. 1/2 l Kalbs- oder andere Fleischbrühe,

2 EL Marc de Gewurztraminer oder ein anderer Tresterbranntwein

für die Garnitur:

50 g Butter,

100 g frische Champignons (geviertelt),

100 g Karotten (in Würfeln),

einige kleine Zwiebeln

### Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen salzen und pfeffern, mit Paprikapulver bestreuen und 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend die Keulen in Mehl wenden und im heißen Butterfett von

allen Seiten anbraten. Wenn sie schön braun sind, herausnehmen und auf einen Teller legen. In dem Bratöl die klein geschnittene Zwiebel und Karotte andünsten. Das Tomatenmark dazugeben, kurz anschwitzen. Mit dem Bier und der Fleischbrühe ablöschen.

Die Kaninchenkeulen wieder in den Topf geben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit für die Garnitur die geviertelten Champignons in Butter andünsten. Die gewürfelten Karotten und die Zwiebelchen getrennt dünsten.

Wenn die Keulen gar sind, die glasierten Karotten mit den Champignons vermischen und einige glasierte Zwiebeln hinzufügen.

Die Kaninchenkeulen auf einer Platte anrichten, in die Mitte der Platte das Gemüse legen. Den Marc in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Keulen gießen.

### Kaninchenkeulen mit Spätzle

Portion/en: 2

- 2 Kaninchenkeulen
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1/4 l Rotwein
- 1 El Rotweinessig
- 1/2 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- 5 Pfefferkörner
- 1 Thymianzweig
- ; Salz
- Pfeffer; f.a.d.M.
- 2 Tl Öl
- 1 Tl Tomatenmark
- 1/4 l Fleischbrühe

Für Die Spätzle-----

- 200 g Mehl
- 1/2 Tl ; Salz
- 4 Eier
- 1 Tl Öl
- 10 g Butter
- Muskatnuss; frisch gerieben

Die Kaninchenkeulen waschen, trocken tupfen und gegenläufig in eine Form legen. Möhre und Zwiebel schälen und in Stücke geschnitten über dem Fleisch verteilen.

Rotwein, Essig, Gewürze und Thymian in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Keulen mit dem abgekühlten Sud übergießen und zugedeckt mindestens einen Tag marinieren.

Das Fleisch herausnehmen, gut abtropfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Keulen rundherum scharf anbraten. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen und mit dem Tomatenmark zum Fleisch geben.

Mit anbraten, dann mit Brühe und Marinade aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa eine Stunde schmoren lassen.

Inzwischen für den Spätzleteig Mehl, Salz, Eier und Öl in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken eines Handrührgerätes so lange durcharbeiten, bis der Teig Blasen wirft. Falls der Teig zu fest ist, ein bis zwei Esslöffel Wasser zufügen.

In einem großen Kochtopf reichlich Wasser erhitzen und entweder - wie es die Schwaben machen - die Spätzle von einem angefeuchteten Holzbrett mit einem Messer in feine Streifen in das kochende Wasser schaben oder einen Spätzlehobel zur Hilfe nehmen. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und ins kalte Wasser geben.

Ich empfehle Ihnen, gleich die doppelte Menge zuzubereiten und die gekochten und abgeschreckten Spätzle sofort einzufrieren. So hat man schnell eine köstliche Beilage.

Die Kaninchenkeulen aus dem Schmorsud nehmen, das Fleisch von dem Knochen lösen und warm stellen. Die Schmorflüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen und falls nötig noch einmal nachwürzen. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und kurz erwärmen.

Die Spätzle kurz in heißer Butter schwenken und mit Salz und einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss würzen. Spätzle und geschmortes Kaninchen jeweils in eine Schüssel geben und auftragen.

## Kaninchenragout in Aprikosen-Biersauce

Portion/en: 4

1 kg Kaninchenfleisch  
; Salz  
; Pfeffer  
50 g Frühstücksspeck  
2 Zwiebeln  
500 ml Weizenbier

- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zitrone; davon den Saft
- 0.3 pk Aprikosenkonfitüre
- 2 EL grober Gewürzsenf
- 2 TL Instand-Bratensoße
- 1 Bund Schnittlauch

Pro Person ca.

590 Kalorien / 2470 Joule

Das Kaninchenfleisch unter Wasser abspülen, mit Küchentuch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Speck und Zwiebeln würfeln. Speck kross ausbraten, Kaninchenfleisch darin 5 Minuten langsam hellbraun braten, Zwiebeln zugeben und eine Minute weiterbraten. Hälfte des Bieres zugießen, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zufügen und bei geöffnetem Topf die Flüssigkeit einkochen lassen. Mit restlichem Bier ablöschen und nun zugedeckt bei geringer Hitzezufuhr in etwa 50 Minuten gar schmoren. Unter das Ragout zuletzt Zitronensaft, Aprikosenkonfitüre, Senf und Soßenpulver geben, einmal aufkochen und abschmecken.

Dazu rohe Kartoffelklöße und Rosenkohl

### Kaninchenrücken mit frischen Feigen

Zutaten für Portionen

- 2 Kaninchenrücken (in 8-10 cm Stücke)
- 200 g Schalotte(n), klein gehackt
- 10 Feigen, frische
- 2 EL Butter
- 1 EL Öl
- 150 ml Wein, weiß
- 400 ml Fond (Wildfond od. Hühnerfond)
- 1 TL Zimt
- Salz, grobes
- Pfeffer, groben weißen, aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kaninchenrückenteile auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

In einer Bratpfanne Öl und Butter erhitzen und die Kaninchenteile beidseitig rasch anbraten. Danach die kleingehackten Schalotten dazugeben, ebenfalls kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Vier Feigen abschälen und in kleine Stücke schneiden und zu den Kaninchen geben. Mit Wildfond

aufgießen, zudecken und im Rohr bei 180 Grad ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Nach den 30 Minuten die restlichen ungeschälten, an der oberen Seite kreuzweise eingeschnitten Feigen dazusetzen. Das Ganze noch einmal für 15 Minuten ins Rohr geben. Danach die Kaninchenteile sowie die ganzen Feigen aus der Bratpfanne nehmen und im Rohr bei 100 Grad warm stellen.

Die Sauce mit dem Mixstab pürieren, Zimt darunter rühren und nochmals abschmecken. Eventuell mit einem Schuss Cognac würzen.

Tipp: Die Kaninchenteile mit den Feigen auf vorgewärmte Teller auf einen Saucenspiegel servieren.

Dazu passen sehr gut feine handgemachte Bandnudel oder Gnocchi.

Mein Weintipp: "Beaujolais Primeur"

21.5.03 Nora CK

### Kaninchenrücken mit Pinienkernen

Portion/en: 2

- 4 cl Balsamico
- 1 Kaninchenrücken
- 4 El Kapern, gesalzen
- 8 cl Olivenöl, kalt gepresst  
; Pfeffer
- 4 El Pinienkerne  
Salat; z.B. Radicchio,  
- Frisee  
; Salz

Rückenfilets eines Kaninchens mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Punkt braten. Dann für mehrere Stunden in eine Marinade aus Olivenöl und Balsamico legen, gesalzene Kapern und Pinienkerne zufügen. Scheiben des Filets auf Salat anrichten.

### Karnickelragout

- 1 Kaninchen; bratfertig
- 2 Zwiebeln
- 100 g Dürrfleisch
- 40 g Bratfett
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 0.50 l Rotwein

2 El Pflaumenmus

2 El Paniermehl

; Mehl

; Salz

; Pfeffer

Das Kaninchen in große Stücke teilen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Dürrfleisch würfeln. Fett im Gussbräter erhitzen. Die Kaninchenteile scharf anbraten und die Dürrfleischwürfel auslassen. Kurz vor Ende des Anbratens das zerkrümelte Lorbeerblatt und die zerstoßenen Wacholderbeeren hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Die Kaninchenteile schmoren lassen, bis sie fast weich sind. Dann das Pflaumenmus hinzugeben und mit köcheln lassen.

Vorsicht! Brennt leicht an!

Die Sauce mit Paniermehl andicken. Kocht die Flüssigkeit zu stark ein, kann man noch etwas Rotwein angießen.

Beilage: "Schneeballe" und Rosenkohl

Variation: Im Originalrezept meiner Oma wird zum Andicken der Sauce Kaninchenblut eingerührt.

## Knoblauchkaninchen

Zutaten für 8 Portionen

1 Kaninchen, küchenfertig

Salz, weißer Pfeffer

4 EL Öl (Oliven)

500 g Tomate(n)

4 Zehe/n Knoblauch

3 Paprikaschote(n)

6 Zwiebel(n)

1 Glas Oliven, paprikagefüllt (150 ml)

125 ml Wein, weiß

### ZUBEREITUNG

Kaninchen in 8 Portionen teilen, salzen und pfeffern. Öl in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenteile von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen. Die Tomaten häuten und würfeln. Knoblauch ebenfalls würfeln. Paprika in Streifen schneiden. Zwiebeln vierteln. Alles ins Bratfett geben, unter Rühren kurz andünsten. Oliven und Weißwein zugeben und aufkochen lassen. Kaninchenteile zufügen und bei 200° 45 Minuten garen.

#### 6.5.01 Henriettinchen CK

schmeckt gut und ist ziemlich schnell - vor allem hat es den Vorteil, dass man das Kaninchen vorher nicht marinieren muss. Ein bisschen Rosmarin,

Thymian und eine kleine Chilischote machen sich auch noch ganz gut daran

### Mariniertes Kaninchen

- 1 Kaninchen, in Stücke  
; geschnitten
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zwiebel in dünnen Scheiben
- ½ TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Weinessig
- ¼ l Weißwein
- 1 Stück Zitronenschale
- Salz
- Mehl
- Olivenöl

Das Kaninchen in eine Schüssel geben, den Knoblauch, Zwiebelscheiben, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblatt, Essig und Zitronenschale, Weißwein und Salz darüber geben. Wenigstens 6 Stunden, höchstens 24 Stunden marinieren. Die Kaninchenstücke abtrocknen, in Mehl wenden und langsam im Öl braten, bis sie schön gebräunt sind. Die Stücke in einen anderen Topf legen, die Marinade zugeben und kochen, bis das Kaninchen weich ist, ca. 30 Minuten.

### Ofenkaninchen

- für 4 Personen
- 1 Kaninchen (1,5 - 2 kg)
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL flüssiger Honig
- 3 Knoblauchzehen
- 200 g Schalotten
- 20 g Mehl
- 250 ml trockener Weißwein
- 250 ml Fleischbrühe
- 150 ml Weißweinessig
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Je 2 Zweige Thymian, Majoran und Rosmarin
- 400 g kleine Kartoffeln

Das Kaninchen in 4 Portionen teilen, unter fließend kaltem Wasser waschen und gründlich trocken tupfen.

Dann das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischstücke darin goldbraun anbraten.

Das Fleisch herausnehmen, in einen Bräter geben und rundherum mit Honig bepinseln.

Knoblauch und Schalotten schälen, vierteln und im Bratfett in der gleichen Pfanne glasig werden lassen.

Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben, kurz weiterbraten und mit Wein, Brühe und Essig ablöschen, salzen und pfeffern.

Die Kräuter abbrausen, Trockenschütteln und zugeben. Alles etwa 10 Min. einkochen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Sauce über die Fleischstücke geben.

Das Kaninchenragout zugedeckt im heißen Ofen (Gas Stufe 2, Umluft 160 ° C) etwas 1 Stunde schmoren, dabei mehrmals mit der Sauce übergießen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und dazugeben. Alles weitere 30 Min garen.

Nach 15 Min. Garzeit Deckel abnehmen.

Die Kräuter entfernen.

Das Ragout mit Kartoffeln und Sauce auf Tellern anrichten.

Peter Bolz

## Pikanter Kanincheneintopf

Zutaten für 4 Portionen

1 Kaninchen, zerteilt

150 g Bohnen, getrocknete weiße

3 Zehe/n Knoblauch, in Scheiben geschnitten

1 kg Batate(n) (Süßkartoffeln)

5 EL Öl

1 Chilischote(n)

500 g Tomate(n), reife (Flaschentomaten)

¾ Liter Hühnerbrühe

2 Blatt Lorbeerblätter

1 TL Kreuzkümmel, gemahlener

¼ TL Muskat

Tabasco

1 Zwiebel(n), grob gehackt

## ZUBEREITUNG

Weiße Bohnen über Nacht in Wasser einweichen.

Im Einweichwasser etwa 45 min kochen, salzen und abgießen. Kalt abspülen. Süßkartoffeln schälen und würfeln. Kaninchenteile salzen und pfeffern



und in einer Pfanne goldgelb anbraten. Fleisch in eine Schmortopf transferieren. Im Bratfett Zwiebel und Süßkartoffeln anbraten und zu dem Fleisch geben. Tomaten in Würfel schneiden, mit Knoblauch, Lorbeer, Bohnen und Brühe in den Topf geben. Topf schließen, ca. 30 min schmoren. Mit Tabasco, Kreuzkümmel und Muskat scharf abschmecken.

20.12.03 Shampe CK

### Rollbraten vom Stallhasen

1 Kaninchen; bratfertig  
100 g Dürrfleisch; Scheiben  
250 g Zwiebeln  
1 Bd. Petersilie  
60 g Fett  
1 Tomate  
125 ml Sahne  
; Salz  
; Pfeffer  
; Maggi

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Kaninchen entbeinen, mit Zwiebelringen und Dürrfleischscheiben belegen, salzen und pfeffern. Gehackte Petersilie darauf verteilen. Den Braten rollen und gut zunähen. In einer tiefen Gusspfanne in heißem Fett anbraten. Mit Wasser (\*) ablöschen und neunzig Minuten mit der Tomate schmoren lassen. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und warm stellen. Die Sauce mit Sahne binden und mit Maggi und Pfeffer kräftig abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben geschnitten zu "Schneeballe" und Salat servieren. Geradezu "klassisch" ist ein Gemisch halb aus Bier, halb aus Wasser. Ich würde auch hier das "saarländische Rauschgift" weglassen.

### Rotkohl - Kaninchen - Cassoulet

Zutaten für Portionen

1.5 kg Rotkohl  
1 Zwiebel(n)  
2 Zehe/n Knoblauch  
2 cm Ingwer  
2 EL Butter, zum Braten 1  
50 g Rosinen  
100 ml Essig (Weißweinessig)  
200 ml Wein, weiß  
Salz und Pfeffer, aus der Mühle

- 4 Stück Kaninchenfleisch (Kaninchenschenkel)
- 1 TL Senf
- 2 EL Butter, zum Braten 2
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Scheibe/n Speck
- 4 Kartoffeln

#### ZUBEREITUNG

Den Rotkohl halbieren und Strunk entfernen. In feinste Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. In einem großen Topf in der Bratbutter (1) hellgelb dünsten. Rotkohl und Rosinen beifügen und mitdünsten, bis der Rotkohl etwas zusammengefallen ist. Essig und Wein dazugießen und salzen sowie pfeffern. Den Rotkohl auf mittlerem Feuer zugedeckt 15 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Kaninchenschenkel salzen und pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Das Fleisch rundum in der heißen Bratbutter (2) auf mittlerem Feuer während 5 Minuten anbraten. Dann die Schenkel auf das Rotkraut legen und je mit 1 Lorbeerblatt und 1 Speckscheibe belegen.

Das Cassoulet im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille zugedeckt etwa 60 Minuten schmoren lassen; sollte die Flüssigkeit zu fest einkochen, noch etwas Wein nachgießen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und wenig salzen. Nach 30 Minuten zum Cassoulet geben und die restlichen 30 Minuten mitschmoren. Das Cassoulet ist gar, wenn sich das Kaninchenfleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Mein Tipp, anstelle Rosinen kann auch ein Apfel verwendet werden.

10.1.03 Fako CK

#### Rotwein - Kaninchen

Zutaten für Portionen

- 1 Kaninchen, küchenfertig
- 1 Bund Wurzelwerk, (Karotten, Sellerie, Lauch)
- 2 Zwiebel(n), grob geschnitten
- 1 Zweig/e Rosmarin
- 500 ml Fleischbrühe
- 250 ml Wein, rot
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 1 EL Butterschmalz
- 2 TL Butter (Mehlbuter)
- Salz und Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

Das Kaninchen zerteilen, dabei Keulen und Läufe vom Rücken trennen. Das Wurzelgemüse grob würfeln. In einer großen Kasserolle die Zwiebeln mit Butterschmalz anschwitzen. Die Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer

würzen und mit dem Wurzelgemüse zu den Zwiebeln geben. Alles kurz anrösten. Dann die grob zerdrückten Knoblauchzehen und Rosmarin zugeben. Mit etwas Fleischbrühe und Rotwein ablöschen und zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren lassen. Dabei immer wieder etwas Fleischbrühe und Rotwein zugießen. Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Mehlbutter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaninchen mit der Sauce anrichten. Dazu Butternudeln oder Spätzle servieren.

1.3.03 Sivi CK

### Rotweinkaninchen

Zutaten für Portionen

1 kg Kaninchen - Teile  
1 EL Senf, mittelscharf  
100 g Speck  
250 g Zwiebel(n)  
2 EL Öl  
½ EL Mehl  
100 ml Wein, rot  
3 EL Essig (Rotweinessig)  
½ Liter Fleischbrühe, (Instand)  
Salz  
8 Körner Pfeffer, schwarze  
5 Wacholderbeeren  
1 Msp. Zimt, gemahlen  
1 TL Thymian, getrocknet  
500 g Wirsing  
3 EL Butter  
Nelken

### ZUBEREITUNG

Die Kaninchenteile waschen, trocken tupfen, mit Senf bestreichen, Speck fein würfeln, im Bräter anbraten, herausnehmen und Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Zwiebeln abziehen, würfeln. Fleisch in Speckfett und Öl anbraten. Zwiebeln dazugeben, kurz mitbraten. Mehl darüber stäuben. 1 Minute schmoren lassen. Wein, Essig und Brühe angießen. Salz, Nelken, zerdrückte Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Zimt und Thymian zugeben und das ganze zugedeckt bei 200 Grad im Ofen etwa 70 Minuten schmoren lassen.

Wirsing putzen, waschen, die Blätter in etwa 4 mal 4 cm große Stücke schneiden. 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Wirsing 10 Minuten in der erhitzten Butter dünsten, salzen und die Speckwürfel drüberstreuen.

Kaninchenteile aus der Sauce nehmen und warm stellen. Sauce durch ein feines Sieb gießen, dann etwas einköcheln lassen. Anrichten, mit Wirsing servieren.

27.4.03 Missas CK

### Schmorkaninchen

1 Stange Bleichsellerie  
1 mittelgroße Möhre  
2 Knoblauchzehen  
8 EL Aceto Balsamico  
150 ml Olivenöl  
3/8 l Rotwein  
3 TL Kapern  
3 Lorbeerblätter  
1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 1,5 kg)  
3 gelbe Paprikaschoten  
Salz, Pfeffer  
100 g entsteinte grüne Oliven

Bleichsellerie und Möhre waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Aus Essig, 100 ml Öl, ¼ l Wein, Kapern und Möhren eine Marinade rühren. Kaninchen kalt waschen und trocken tupfen.

Dann in 8 Stücke zerlegen, mit der Marinade beträufeln und im Kühlschrank zugedeckt 2 - 4 Stunden marinieren lassen, dabei mehrmals wenden.

Übriges Olivenöl in einem Topf oder einer Kasserolle erhitzen.

Die Kaninchenteile darin von allen Seiten kräftig anbraten.

Paprika und Oliven hinzufügen und 2 - 3 Min. mitdünsten.

Marinade und restlichen Wein dazugießen.

Einmal aufkochen lassen, einen Deckel aufsetzen, die Hitze reduzieren und das Kaninchen bei geringer Hitze 60 Min. schmoren lassen.

Zwischendurch, wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen.

Dazu Polenta oder Reis servieren.

### Spanisches Kaninchen

Zutaten :

1 Kaninchen (frisch schmeckt besser)  
Salz,

weiser Pfeffer,  
1 Gemüsezwiebel ,  
4 Tomaten,  
je 2 rote u. grüne Paprika,  
6 EL Olivenöl,  
1 EL Scharfer Paprikapulver,  
100 ml Fleischbrühe (Instant, wenn nichts anderes da ist),  
4 Scheiben Toast- o. Weißbrot,  
2 Knoblauchzehen(kann auch mehr sein)

- Kaninchen in 6 Teilen zerlegen o. zerlegen lassen
- Zwiebel schälen, halbieren u. in feine Streifen schneiden
- Tomaten abziehen(am besten mit heißen Wasser abbrühen) Stielansatz entfernen u. würfeln
- Paprika waschen, viertel, in Streifen schneiden
- 2 EL Öl in Schmortopf erhitzen u. Kaninchenteile bei mittlere Hitze rundum braun anbraten
- Zwiebelscheiben u. Paprikapulver zugeben u. kurz mitbraten
- die Hälfte Tomatenwürfel u. Paprikastreifen untermischen
- Fleischbrühe zugießen u. den Bratensatz damit ablösen
- alles einmal aufkochen lassen, zugedeckt bei schwache Hitze 45 Min. garen u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken
- Weißbrot (Toast ) in 4 EL Öl auf beiden Seite goldgelb braten
- Knoblauch abziehen, zerdrücken u. mit den restlichen Tomatenwürfel mischen Knoblauch-Tomatenmischung mit Salz u. Pfeffer würzen, auf die Brotscheiben verteilen u. zum Karnickel reichen

Zubereitung 1,5 Std

## Spanisches Knoblauch - Kaninchen

Zutaten für Portionen

- 1 Kaninchen, ca. 2-2,2 kg
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Öl (Olivenöl)
- 2 Zwiebel(n)
- 8 Zehe/n Knoblauch
- 5 Stange/n Staudensellerie
- 2 Tomate(n)
- 125 ml Wein, weiß, trocken, spanischer
- 300 ml Hühnerbrühe
- 1 Zweig/e Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- Muskat, gerieben
- 2 EL Petersilie, gehackt

## ZUBEREITUNG

Das Kaninchen in 6-8 Teile teilen. Waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl im Bräter erhitzen. Fleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Sellerie in Stücke schneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, heiß überbrühen und Haut abziehen. Fruchtfleisch würfeln.

Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie zum Fleisch geben und etwas mitschmoren. Wein und Suppe angießen. Thymian waschen und abzupfen. Tomaten, Lorbeerblätter und Thymian zufügen. Im geschlossenen Bräter ca. 50 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

8.5.02 Elli K. CK

## Süßes Kaninchen

Zutaten für Portionen

- 1 Kaninchen
- 8 Backpflaumen
- 8 Datteln
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 1 m.- große Zwiebel(n)
- ½ Tasse/n Rosinen
- 250 ml Marsala oder Portwein
- 1 Lorbeerblätter
- 125 ml Öl (Olivenöl)

## ZUBEREITUNG

Backrohr mit 240°C vorheizen. Kaninchen in Portionen teilen, salzen, in Mehl wenden, Knoblauchzehen in Stifte teilen. Datteln entkernen und die Kerne durch Knoblauchstifte ersetzen. Backpflaumen und Rosinen mit der Hälfte des Weines in eine Schüssel geben, und ziehen lassen. Zwiebel würfelig schneiden.

In der Bratpfanne Öl erhitzen und Kaninchenstücke an allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und in verbleibendem Öl Zwiebel anschwitzen. Kaninchenstücke, Lorbeerblatt und die gefüllten Datteln dazugeben, mit der zweiten Hälfte des Weines und etwas Wasser aufgießen, in das vorgeheizte Backrohr schieben. Bei 180°C etwa 20 Minuten zugedeckt braten lassen. Danach unter Zugabe der eingelegten Früchte und dem restlichen Wein fertig braten. Saft nach Bedarf mit Speisestärke binden.

14.5.02 Whooly CK

## Thymian-Kaninchen

Zutaten für 4 bis 6 Pers.:

1 Kaninchen von 1,5 kg,  
600 g kleine Bundmöhren  
300 g kleine Schalotten  
300 ml Rosado,  
300 ml Geflügelfond , aus dem Glas, mit Umluft braucht man 600 ml),  
70 ml Olivenöl  
1 Bund Thymian Salz (), Pfeffer ,  
3 bis 4 Lorbeerblätter 5 bis 6 Wacholderbeeren

### Zubereitung:

Kaninchen in acht Teile schneiden: Vorder- und Hinterläufe abtrennen, Rücken in vier Stücke schneiden. Rückenteile, an denen die Bauchlappen hängen, mit Küchengarn zusammenbinden. Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und in einen großen Bräter geben. Fleisch mit Olivenöl begießen und im vorgeheizten Ofen bei 200 (Gas Stufe 3, Umluft 180 ) auf der zweiten Einschubleiste von unten 1 1/2 Stunden offen braten.

In der Zwischenzeit Schalotten schälen die Bundmöhren putzen, dabei etwas von dem Grün stehen lassen. Schalotten, Möhren, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren nach etwa 30 Min. Garzeit rund um das Fleisch legen. Fleischstücke und Gemüse alle 10 Min. bis zum Ende der Garzeit mit Wein und Geflügelfond begießen.

Die Thymianblätter abzupfen und zum Schluss über das Kaninchen streuen.

Dazu passen kleine Röstkartoffeln oder Weißbrot.

## Hase

### Gebratener Hasenrücken

Zutaten für 4 Portionen  
Wild (ein Hasenrücken)  
1 Zwiebel(n)  
4 Wacholderbeeren  
750 ml Buttermilch  
1 Lorbeerblatt

1 Bund Suppengrün  
½ Liter Fleischbrühe  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
2 EL Margarine  
2 EL Sahne

#### ZUBEREITUNG

Den Hasenrücken gut häuten. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Wacholderbeeren zerstoßen.

Zwiebelringe, Wacholderbeeren, Buttermilch und Lorbeerblatt in eine Schüssel geben, den Hasenrücken hineinlegen und 1- 2 Tage darin ziehen lassen. Der Hasenrücken sollte bedeckt sein und wird öfter umgewendet. Das Suppengrün putzen, waschen und in große Stücke schneiden. Die Brühe zum Kochen bringen.

Hasenrücken aus der Buttermilch nehmen, abspülen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Fett in die Bratenpfanne geben und im Backofen schmelzen lassen. Den Hasenrücken und das Suppengrün in die Bratenpfanne legen und im Backofen ca. 1Std garen. Nach 15 Minuten die Fleischbrühe über den Hasenrücken gießen und das Fleisch immer wieder mit Bratensaft begießen.

Den garen Hasenrücken auf eine Platte legen, mit Alufolie abdecken und im Backofen warm stellen.

Für die Soße den Bratensatz mit etwas Wasser loskochen, durch ein Sieb in einen Topf gießen, abschmecken und die Sahne unterrühren.

Dazu: Kartoffeln oder Klöße, Sauerkraut oder Rotkraut.

19.3.04 Christina49 CK

#### Geschmorter Hase

Für 4 Person - Zubereitung: ca. 1 1/4 Minuten

Pro Person: 440 kcal, 6 g Fett, 12 %, 57 g KH

Zutaten:

1 küchenfertig vorbereiteter Hase mit Knochen (ca. 400 g)  
1 EL Margarine  
1 Zweig Rosmarin  
1 kg Schalotten  
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 Lorbeerblätter  
1 El getr. Thymian  
¼ l Wildfond  
¼ l Rotwein  
20 kleine Kartoffeln mit dünner, heller Schale  
3 Möhren



Saft von 1 Zitrone  
Evtl. etwas Saucenbinder

Den Hasen in Portionsstücke zerteilen, die Margarine in einem Bratentopf erhitzen, die Schalotten schälen und kurz in der heißen Margarine anbraten, die Hasenstücke darauf legen, ebenfalls anbraten, dann etwas Salz und gestoßener Pfeffer, den Rosmarin, die Lorbeerblätter und den Thymian zugeben. Fleisch und Schalotten mit dem Wildfond und der Hälfte des Rotweins ablöschen. Dann den Deckel auflegen und das Fleisch etwa 45 Min schmoren. Inzwischen Kartoffeln und Möhren schälen und halbieren, nach 30 Minuten Garzeit für das Fleisch das Gemüse zugeben, alles gut vermengen und zugedeckt weiter schmoren lassen. Die fertig gegarten Hasenstücke, die Schalotten und die Kartoffeln aus dem Bräter nehmen und in einer großen vorgewärmten Servierschüssel anrichten. Lorbeerblätter und Rosmarin aus dem Fond nehmen. Den restlichen Rotwein mit dem Zitronensaft in den Bratentopf gießen und alles mit dem Passierstab pürieren. Die Sauce nach Belieben noch mit etwas Saucenbinder andicken. Dazu passt Ciabattabrot.

## Geschmorter Wildhase II

ersatzweise Stallhase oder Kaninchen

Zutaten für 4 Portionen

1 Stück Wild (küchenfertiger Hase, 2 kg)

Für die Marinade: (Beize)

½ Liter Wein, rot, (am besten Bordeaux)

1 EL Cognac

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel(n), in Scheiben

1 Zwiebel(n)

1 Stange/n Lauch

1 Karotte(n)

¼ Knollensellerie

2 Zehe/n Knoblauch, alles gewürfelt

1 Dose Tomate(n), stückige

50 g Tomatenmark

2 EL Mehl

5 Wacholderbeeren

1 Nelken

2 Lorbeerblätter

1 Stange/n Zimt

½ Liter Fleischbrühe

¼ Liter Wein, rot

1 Becher Crème fraîche

## ZUBEREITUNG

Den abgezogenen, gehäuteten Hasen in große Stücke zerlegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, Rotwein und Cognac darüber gießen, feine Zwiebelscheiben dazugeben, und die Hasenstücke über Nacht marinieren.

Die Hasenstücke in heißem Öl rundherum anbraten, die kleingeschnittene Zwiebel und das Wurzelgemüse zugeben, etwas Mehl zugeben (überstäuben) und alles kurz mitrösten. Die Fleischbrühe, einen Teil der Marinade und 1/4 Liter Rotwein zugießen. Den Knoblauch, die Tomaten und das - mark, sowie die Gewürze zugeben und alles ca. 1 Stunde schmoren. Danach die Hasenstücke herausnehmen und warm stellen.

Die Soße passieren, die Creme fraiche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage Spätzle oder Knödel.

3.5.04 Sauer CK

Vielen Dank für dieses tolle Rezept!! Ich habe es am Sonntag ausprobiert und es hat sehr gut gemundet. Bei der Sauce habe ich allerdings etwas experimentiert. Mit der durchpassierten Sauce habe ich karamellisierten Zucker (3 EL) abgelöscht und mit dem Rest aufgegossen (ansonsten weiter wie beschrieben). So bekam das Gericht einen süß-sauer Touch! Dieses Rezept wird auf jeden Fall wiederholt!

06.09.2004 15:15 Stoll CK

## Hase Geschmorter I

Für 4 Person -

Zutaten:

1 küchenfertig vorbereiteter Hase mit Knochen (ca. 400 g)

1 EL Margarine

1 Zweig Rosmarin

1 kg Schalotten

Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Lorbeerblätter

1 El getr. Thymian

¼ l Wildfond

¼ l Rotwein

20 kleine Kartoffeln mit dünner, heller Schale

3 Möhren

Saft von 1 Zitrone

Evtl. etwas Saucenbinder

Den Hasen in Portionsstücke zerteilen, die Margarine in einem Bratentopf erhitzen, die Schalotten schälen und kurz in der heißen Margarine anbra-

ten, die Hasenstücke darauf legen, ebenfalls anbraten, dann etwas Salz und gestoßener Pfeffer, den Rosmarin, die Lorbeerblätter und den Thymian zugeben. Fleisch und Schalotten mit dem Wildfond und der Hälfte des Rotweins ablöschen. Dann den Deckel auflegen und das Fleisch etwa 45 Min schmoren. Inzwischen Kartoffeln und Möhren schälen und halbieren, nach 30 Minuten Garzeit für das Fleisch das Gemüse zugeben, alles gut vermengen und zugedeckt weiter schmoren lassen. Die fertig gegarten Hasenstücke, die Schalotten und die Kartoffeln aus dem Bräter nehmen und in einer großen vorgewärmten Servierschüssel anrichten. Lorbeerblätter und Rosmarin aus dem Fond nehmen. Den restlichen Rotwein mit dem Zitronensaft in den Bratentopf gießen und alles mit dem Passierstab pürieren. Die Sauce nach Belieben noch mit etwas Saucenbinder andicken. Dazu passt Ciabattabrot.

Zubereitung: ca. 1 1/4 Minuten

**Pro Person:** 440 kcal, 6 g Fett, 12 %, 57 g KH

## Hase in Rotwein

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kaninchen (Hase oder Hauskaninchen)
- 2 große Zwiebel(n)
- 1 Zitrone(n) (ohne Konservierungsstoffe)
- 125 g Butter
- 250 ml Wein, rot, trocken
- 1 Würfel Brühe
- 100 g Speck, in dünnen Scheiben
- 1 EL Marmelade
- 6 Pfeffer - Körner, gestoßen
- 6 Nelken, gestoßen
- 10 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter

## ZUBEREITUNG

Hase/Kaninchen teilen, ggf. häuten, salzen, leicht pfeffern.

Butter mit einigen Tropfen Öl (brennt dann nicht an!) im Bräter erhitzen, Kaninchenteile rundum anbraten. Herausnehmen.

Im Sud grob gewürfelte Zwiebeln hellbraun schwitzen, mit Rotwein ablöschen. In Scheiben geschnittene Zitrone, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, zerdrückten Brühwürfel zugeben.

Fleischteile dazulegen, mit Speckscheiben bedecken.

Restlichen Rotwein nachgießen und zugedeckt ca. 120 Min auf dem Herd köcheln, Kaninchen ca.90 Min. (Das Fleisch ist gar, wenn sich der Knochen

müheilos aus der Keule löst) Fleisch herausnehmen und im Herd warm stellen, ggf. mit aufliegenden Speckscheiben kurz übergrillen.  
Zitronenschale + Lorbeerblätter aus der Soße nehmen, den Rest mit Zauberstab pürieren.

Im Mörser Pfefferkörner und Nelken zerstoßen, zugeben und aufkochen. Mit der Marmelade abschmecken. Vor dem Servieren noch ein Esslöffel Rotwein in die Soße.

Dazu passen hervorragend grüne Klöße, als Gemüse empfehle ich Rosenkohl.

16.6.03 Lossque CK

## Hasen - oder Kaninchen - Stifádo

Lagós oder kounéli Stifádo

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen oder Hase á 1.5 kg

Für die Marinade:

2 Zwiebel(n)

Möhre(n)

1 Stange/n Staudensellerie

2 Tasse/n Wein, rot, herb

3 EL Essig

3 Körner Pfeffer

2 Lorbeerblätter

1 TL Rosmarin, gerebelt

3 Zehe/n Knoblauch

3 Tomate(n)

1 Tasse/n Öl (Olivenöl)

1 kg Zwiebel(n), sehr kleine

### ZUBEREITUNG

Den Hasen waschen und abtrocknen. Den Hasen in Portionsstücke teilen: Keulen, Schultern und Vorderläufe, Rücken und Brust trennen, Rücken und Brust nochmals teilen.

Eine Marinade zubereiten: Dazu 1 Zwiebel schälen, die Möhre schaben und waschen und den Staudensellerie waschen. Alle drei Zutaten in Scheiben schneiden und mit dem Rotwein und dem Essig und den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt und dem Rosmarin in eine Schüssel geben. 1 Knoblauchzehe schälen, mit der Knoblauchpresse zermusen und in die Marinade geben. Die Hasenteile in die Marinade legen und darin über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am Zubereitungstag die Hasenteile aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.

Die Tomaten vorbereiten: Dafür die Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und kurz in kochendes Wasser legen. Die Tomaten häuten und am Stielende kappen. Die Kerne mit einem sanften Druck herauspressen. Die Tomaten in Stücke schneiden und im Mixer pürieren.

Die Marinade in einem Topf erhitzen und 10 Minuten kochen lassen; dann durchsieben.

Inzwischen 1/3 des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und die Hasenteile darin anbraten. Dabei salzen und pfeffern. Das Anbraten dauert etwa 10 Minuten. Währenddessen die 2. Zwiebel und die 2 restlichen Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. In einem weiteren Topf 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Die Knoblauchzehen kurz mit anbraten und das Tomatenpüree zufügen. Mit der Marinade aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hasenteile in die Sauce geben. Sie sollen von der Sauce bedeckt sein - wenn nötig noch Wasser zugießen. Alles aufkochen lassen und den Hasen bei geschlossenem Topf und schwacher Hitze 1- 1 1/2 Stunden schmoren lassen.

Inzwischen die Zwiebelchen schälen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin etwa 10 Minuten lang anbraten. Die Zwiebeln zum Hasen geben und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze 20 Minuten mitschmoren.

Dazu passt frisches, lockeres Weißbrot.

18.7.02 Sonja\* CK

### [Hasenbraten Thüringer Art.....1 Ei](#)

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen (2-3 kg)

600 g Hackfleisch

1 Ei(er)

1 Brötchen, altbacken

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel(n)

Senf

Knoblauch

ZUBEREITUNG

Hackfleisch, Ei und das eingeweichte, ausgedrückte Brötchen zu einer Masse kneten und die feingehackte Zwiebel dazugeben. Den Hasen waschen, mit Küchentrepp trocken tupfen, pfeffern, salzen mit Knoblauch einreiben, dann das Gehackte in den Hasen füllen und zunähen, mit Senf einstreichen, kann auch vor dem Füllen von innen mit etwas Senf bestrichen werden. Eine Pfanne mit Fett erhitzen. Den Hasen darin anbraten, schön braun, Fleisch- oder Knochenbrühe zugießen und das ganze ca. 2 Stunden garen. Die Brühe zum zugießen bekomme ich vom Hasenkopf.

Dazu gibt es bei uns echte Thüringer Klöße und Apfelrotkohl.

10.1.02 Helmut.Kliem CK

### Hasenfilet Ragout

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Wild (Hasenfilet), in großen Würfeln oder ganz lassen
- 100 g Speck, durchwachsener (Dörrfleisch), in feinen Streifen
- 1 TL Öl
- 200 g Schalotte(n), feine Scheiben od. Würfel
- 3 Möhre(n), in dünnen Scheiben od. Julienne
- 1 EL Mehl
- 2 EL Tomatenmark
- 125 ml Wein, rot, trocken
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 3 EL Crème fraiche
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

In einer Pfanne den Speck im Öl auslassen und das Fleisch darin anbraten. Das Fleisch herausnehmen, salzen und pfeffern.

In dem Bratfett die Schalotten und Möhren ebenfalls anbraten und mit dem Mehl bestäuben. Das Tomatenmark zufügen, kurz mit anrösten, dann Rotwein und evtl. etwas Wasser angießen (gut durchrühren). Lorbeer, Wacholderbeeren und das Fleisch zugeben. Alles ca. 45 Min. bei mittlerer Hitze garen lassen, ab und zu umrühren.

Nach Ende der Garzeit die Creme fraiche und die Preiselbeeren zufügen. Das Ragout vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.

Als Beilage eignen sich z.B. Spätzle.

18.3.04 Ute0201CK

## Hasenfilets mit Rotweinsauce

Portion: 4

10 g Steinpilze; getrocknet  
4 Wacholderbeeren  
4 Hasenrücken; ausgelöst  
50 g durchwachsener Speck; ger.  
; Salz  
; weißer Pfeffer  
125 ml italienischer Rotwein  
200 g Schlagsahne  
750 g Porree (Lauch)  
300 g Bandnudeln \*  
30 g Butter oder Margarine  
1 El Haselnusskerne

Zubereitungszeit--  
ca. 1 Stunde

Pro Portion ca  
3490 Joule / 830 Kalorien

Steinpilze in kaltem Wasser 10 bis 15 Minuten einweichen. Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen oder fein hacken. Fleisch abspülen, trocken tupfen.

Speck würfeln und in einer Pfanne ausbraten, Speckwürfel herausnehmen. Hasenfilets im Speckfett von allen Seiten 12 Minuten braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Rotwein und Sahne ablöschen. Wacholderbeeren und abgetropfte Steinpilze in die Soße geben und alles 15 bis 20 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit Porree putzen, der Länge nach in 1 cm breite Streifen schneiden und gründlich waschen. Nudeln in kochendem Salzwasser 10 bis 12 Minuten garen, abtropfen lassen. Porree in Salzwasser 5 Minuten garen, abtropfen lassen. Fett zerlassen. Nudeln und Porree darin schwenken. Nüsse fein hobeln und überstreuen. Hasenfilets in Scheiben schneiden, mit Rotweinsauce und Porree-Nudeln servieren.,

habe statt Bandnudel , Nudeln aus 250 g Buchweizen/3 Ei / Salz hergestellt.

Hans60 CK

## Hasenkeule mit Hagebuttenmark

Portion/en: 4

4 Hasenkeulen  
750 ml Buttermilch  
1 TI Wacholderbeeren  
4 Lorbeerblätter  
1 TI Gewürznelken  
200 g fetter Speck  
250 ml Rotwein  
250 ml Brühe  
200 g saure Sahne  
2 TI Speisestärke  
2 TI Hagebuttenmark  
; Salz  
; Pfeffer  
500 g Pfifferlinge  
1 Zwiebel  
40 g Butter oder Margarine

Pro Portion ca.-----

1379 Kalorien / 5766 Joule

Hasenkeulen waschen, Sehnen entfernen und die Keulen trocken tupfen. Buttermilch, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Gewürznelken zu einer Beize verrühren und das Fleisch über Nacht darin ziehen lassen.

Speck würfeln und in einem Bräter auslassen. Die Keulen aus der Beize nehmen, trocken tupfen und im ausgelassenen Speckfett von allen Seiten anbraten. Wein und Brühe angießen, Bräter abdecken und die Keulen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 bis 45 Minuten garen. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Sauce mit der in saurer Sahne angerührten Speisestärke binden und mit Hagebuttenmark, Salz und Pfeffer abschmecken.

Während das Fleisch noch brät, die Pfifferlinge putzen. Zwiebel abziehen, klein würfeln und in Butter glasig dünsten. Pfifferlinge zugeben, ca. 15 Minuten dünsten, salzen und pfeffern.

## Hasenkeule mit Kartoffeln im Topf

Zutaten für 6 Personen:

1TL Pfefferkörner  
1TL Thymian  
3 Wacholderbeeren



3-4 mittelgroße Hasenkeulen  
1000 g mehligere Kartoffeln  
2 Ei Butter oder Margarine  
Salz,  
Pfeffer aus der Mühle  
5/8 l süße Sahne

### Zubereitung

Die Pfefferkörner, den Thymian und die Wachholderbeeren im Mörser fein zerdrücken. Die Hasenkeulen damit rundum einmassieren. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden ( das geht besonders schnell, wenn Sie dazu einen Gurkenhobel zu Hilfe nehmen). Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Einen passenden möglichst schweren Schmortopf mit Butter oder Margarine auspinseln. Etwa die Hälfte der Kartoffeln und Zwiebelscheiben abwechselnd als Bodenschicht darin ausbreiten. Dabei salzen und großzügig pfeffern. Auf dieses Bett die Hasenkeulen setzen. Mit den restlichen Kartoffel und Zwiebelscheiben abdecken. Wieder salzen und pfeffern. Zum Schluss die Sahne hineingießen. Sie sollte alle Zutaten gerade eben bedecken. Den Topf fest mit einem Deckel verschließen ( falls dieser nicht dicht genug darauf sitzt, zusätzlich mit Alufolie verschließen). Für etwa 3-4 Stunden in den auf 180° Grad vorgeheizten Ofen stellen. Gleich im Topf auftragen. Dazu schmeckt Endiviensalat.

### Hasenklein

#### Zutaten:

1 Hasenklein  
50 g Speck  
1 Zwiebel  
2 Ei Mehl  
0,5 l Brühe  
Salz  
Pfeffer  
Zitronensaft

#### Zubereitung:

Herz, Leber, Nieren, Vorderläufe, Bauchlappen und Rippen in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden, mit Speck und feingeschnittener Zwiebel anbraten. Etwas Mehl überstäuben, salzen und ein wenig Flüssigkeit zugeben. In 1 bis 1,5 Stunden gar schmoren. Die Soße mit Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken. Dazu passt Kartoffelbrei oder Kartoffelklöße.

### Hasenklein Pastete in der Terrine

### Zutaten:

1000 g Hasenklein mit Knochen  
1 Bund Suppengrüne  
0,5 Bund Petersilie  
50 g Schweineschmalz  
1 Glas (2 cl) Weinbrand  
100 g geräucherter fetter Speck  
4 Zwiebeln  
2 El Madeira  
Salz, weißer Pfeffer  
1 TI Paprika edelsüß  
1 TI getrockneter, zerriebener Majoran  
10 dünne Scheiben fetter  
geräucherter Speck

### Zubereitung:

Hasenklein unter fließendem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier abtrocknen. Fleisch, wenn nötig, häuten und von den Knochen lösen und klein schneiden. Suppengrün putzen, waschen, abtropfen lassen und grob würfeln. Petersilie unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen und hacken. Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Hasenfleisch, Suppengrün und Petersilie 15 Minuten darin braten, bis die Fleischstücke rundherum braun sind. Weinbrand drübergießen und verdampfen lassen. Speck würfeln. 2 El in der Pfanne auslassen. Restlichen Speck beiseite stellen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Im Speckfett 10 Minuten hellbraun braten. Mit dem Madeira zum Fleisch geben. Mischen und zweimal durch den Fleischwolf drehen. Wieder in die Schüssel geben. Mit den restlichen Speckwürfeln, Salz, Pfeffer, Paprika und Majoran gut mischen und pikant abschmecken. Eine längliche, nicht zu große feuerfeste Form am Boden und an den Seiten mit Speckscheiben auslegen. Fleischmasse reingeben. Oberseite glatt streichen und mit Alufolie abdecken. Form auf die untere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen.

Backzeit: 45 Minuten bei 220° C.

10 Minuten vor Ende der Backzeit die Alufolie entfernen. Form dann aus dem Ofen nehmen.

Pastete auf eine Platte oder ein Holzbrett stürzen.

Abkühlen lassen.

In 15 Scheiben (je 1 cm) dick schneiden

### Hasenpastete (bessarabisch).....2 Ei

Portion: 4

600 g Hasenbraten (durchgebraten)  
100 g Speck  
2 Semmeln

2 Zwiebeln  
2 Eier  
120 g Speckscheiben  
2 Tl Butter  
Salz  
Pfeffer

Das Hasenfleisch noch heiß von den Knochen lösen und mit dem zerkleinerten Speck durch den Wolf drehen. Die Semmeln kurz einweichen, ausdrücken und zugeben. Inzwischen die Zwiebeln würfeln und kurz in der Butter glasig werden lassen. Eier und Zwiebeln dazugeben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine form mit den Speckscheiben auslegen, die Mischung einfüllen und im Wasserbad eine Stunde kochen.

### Hasenpfeffer aus dem Bernbiet

Portion: 4

1 kg Hasenragout  
300 ml Rotweinessig  
200 ml Rotwein; (1)  
Mehl  
Fett  
100 g Speck; gewürfelt  
10 Perlzwiebeln  
1 El Wacholderbeeren  
1 Spur Lorbeerpulver  
100 ml Rotwein; (2)  
200 ml Bouillon  
0.5 Tas. Brösel  
-- Brösel, geriebenes hartes Brot

Die Ragoutstücke 2 Tage in Essig und Wein (1) einlegen.

Gut abtrocknen, mit Mehl bestäuben. Die Speckwürfel in etwas Fett glasig braten, das Fleisch zugeben, anbraten. Mit Wein (2) und Bouillon ablöschen. Zwiebel, Wacholderbeeren und Lorbeerpulver begeben. Zugedeckt einkochen lassen, etwa eine Stunde.

Vor dem Servieren die in Butter gerösteten Brösel dazurühren.

### Hasenpfeffer I

Für 4 Personen:

Kopf,  
Hals,  
Bauchlappen  
Vorderschlegel,  
Lunge,  
Leber und  
Herz

#### Zur Beize:

0,5 Tasse Essig  
0,5 Tasse Wasser  
1 Nelke  
1 Lorbeerblatt  
Pfefferkörner  
1 Zwiebel  
Salz u. Pfeffer  
Zum Braten:  
3-4 EL Fett  
4 EL Mehl

#### Zubereitung:

Die Fleischstücke mit der Beize übergießen und 1-2 Tage darin liegen lassen. In einer Kasserolle das Fett erhitzen, die Fleischstücke mit der Zwiebel leicht anbraten, das Mehl zugeben und anbräunen. Mit der Hälfte der Beize ablöschen und zugedeckt weich dämpfen. Von Zeit zu Zeit noch etwas Beize oder Wasser zugießen, bis das Fleisch gar ist. Das Hasenblut darunter rühren, mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken.

#### Hasenpfeffer II

Zutaten für 10 Portionen

Wild, (Kopf, Läufe, Hals, Brust, Lunge, Leber und das Herz von 3 Hasen)  
1 Bund Wurzelwerk  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Mehl  
1 EL Zucker  
200 g Wurst (Blutwurst)  
50 g Preiselbeeren  
3 EL saure Sahne  
2 Zwiebel(n)  
1 Liter Brühe

ZUBEREITUNG

Alle Fleischteile 12 Stunden in einer Marinade aus Zwiebeln, Gewürzen, Wurzelwerk und etwas Wasser ziehen lassen. In einem Topf unter Zugabe von 1 L Brühe die Hasenteile kochen. Zwischenzeitlich in einer Pfanne das Mehl und den Zucker unter Beigabe von Butter braun rösten und den Hasenpfeffer beigegeben. Wenn das Fleisch gut ist, wird die Blutwurst hinzugefügt und verrührt und nachgewürzt.

Die Innereien etwas zeitiger aus dem Topf nehmen, damit sie saftig bleiben.

Als Beilage empfehlen sich Knödel oder Kartoffelklöße. Zur Garnitur 1 Löffel Preiselbeeren und ein Tupper Sahne.

#### 6.5.02 Bienlein CK

### Hasenpfeffer III

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kaninchen, junger Hase ca 500 g
- 1 Karotte(n)
- 2 Stange/n Staudensellerie
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 1 Zweig/e Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- 500 ml Wein, rot
- 250 ml Fleischbrühe
- 6 EL Öl

### ZUBEREITUNG

Der zerteilte Hase wird gewaschen und abgetrocknet und die Sehnen entfernt. Die Mohrrübe und Selleriestangen werden grob zerkleinert. Die Knoblauchzehen halbieren. Der Rosmarinzweig wird mit den beiden Lorbeerblättern zusammengebunden. Nun wird alles mit dem Fleisch zusammen in eine Schüssel gegeben und mit dem Rotwein angegossen. Diese Marinade bleibt abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Std. stehen.

Das Fleisch dann herausnehmen, abtrocknen und mit Mehl bestäuben. Die Marinade durchsieben, Wein und Gemüse bereitstellen. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen, die Fleischstücke rundum kräftig anbraten, salzen und pfeffern und dann die Temperatur verringern. Das Gemüse, der Knoblauch und die Kräuter werden mit angezündet, der Rotwein und 250 ml Brühe angießen. Den Bräter zudecken und das Fleisch bei geringer Temperatur etwas 2,5 Std. weich schmoren. Zum Schluss das Fleisch und das

Kräutersträußchen herausnehmen, die Sauce pürieren und abschmecken und mit dem Fleisch zusammen servieren.

24.4.04 Angelika2603 CK

also ich mach auch gerne gebeizten Hasen, habe allerdings eine kleine Variation der Zutaten: statt 1 Karotte nehme ich ca 5, statt Stangensellerie einen Selleriekopf, zusätzlich Petersilie, Wacholderbeeren und der Hase kann auch ein Wildhase sein bzw Läufe.

ich lass das ganze ca 2 tage kühl stehen, koche das ganze dann langsam ca 1 stunde und nehme das fleisch dann heraus. es fällt nun sozusagen von den Knochen und lässt sich leicht auslösen. die sauce zerkleinere ich mit dem Stabmixer und staube das ganze. während die sauce einkocht, mach ich die Knödel dazu. egal ob Semmelknödel oder Kartoffelknödel - lecker!

02.08.2004 20:30 Mountains

Ich habe gestern einen Wildhasen vom Förster vorbeigebracht bekommen und morgen wird er verspeist....

Ich kann mich Mountains bezüglich der Zubereitung anschließen nur dass ich das Fleisch gleich zurechtgeschnitten habe und von den Knochen eine schöne Wild Consommé gemacht habe. Den Rücken werde ich im Ofen zubereiten und am Tisch tranchieren!.

Weitere Bilder vom fertigen Gericht werden folgen!

Liebe Grüße aus Baden,  
Torsten 11.12.2004 20:10 CK

### [Hasenragout mit Sauce](#)

Lepre in umido

Zutaten für 4 Portionen

- 1 EL Essig (Weinessig)
- 1 kg Wild (Hasenrücken, vom Händler in 8 Stücke hacken lassen)
- 1 große Zwiebel(n)
- 2 Möhre(n)
- 2 Stange/n Staudensellerie
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 2 Scheibe/n Speck, ohne Schwarte
- 200 g Pilze, frische, gemischte mit Steinpilzen
- 3 EL Olivenöl, kaltgepresst

Salz  
2 Zweig/e Rosmarin  
50 g Butter  
125 ml Wein, rot, trocken  
500 ml Tomate(n), passierte  
2 Lorbeerblätter  
Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

#### ZUBEREITUNG

Kaltes Wasser mit Weinessig in einer Schüssel vermischen. Die Hasenstücke etwa 30 Min. ins Essigwasser legen. Fleisch herausnehmen, kurz überbrausen und abtrocknen.

Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Möhren und Sellerie putzen, Knoblauch schälen und alles fein hacken. Speckscheiben in 0,5 cm breite Streifen schneiden. Pilze putzen und grob zerkleinern.

In einer großen Kasserolle Olivenöl erhitzen. Die Hasenstücke mit Salz einreiben und etwa 15 Min. rundum anbraten. Gehacktes Gemüse mit den Rosmarinzweigen dazugeben und etwa 5 Min. andünsten.

Inzwischen Butter in einer Pfanne Butter zerlassen. Dann Pilze zufügen und etwa 5 Min. schmoren lassen. 125 ml Rotwein in die Kasserolle gießen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel verdampfen lassen, dabei die Hasenteile mehrmals umdrehen. Die Pilze in die Kasserolle geben. Das Ragout nach und nach mit passierten Tomaten und dem restlichen Rotwein ablöschen, dann die Lorbeerblätter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt in 1 Std. bei schwächster Hitze weich schmoren.

Hasenstücke und Rosmarinzweige herausnehmen. Das Fleisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit der Sauce begießen und sofort servieren.

14.7.04 Prieese CK

#### Hasenrücken A la Piron

##### Zutaten

1 tiefgekühlter Hasenrücken von 800 g

##### Für die Beize:

0,5 l Rotwein  
2 El Olivenöl  
2 El Kräuternessig  
1 Glas (2 cl) Weinbrand  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
1 Tl Selleriesalz

1 Tl zerriebener Thymian  
4 Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
2 Tl scharfer Senf  
40 g Schweineschmalz  
500 g blaue Weintrauben  
4 Glas (je 2cl) Cognac  
0,5 l saure Sahne

### Zubereitung:

Hasenrücken nach Vorschrift auftauen lassen. Unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier abtupfen. Für die Beize Rotwein, Olivenöl, Kräuteresig und Weinbrand in einer Schüssel mischen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Knoblauchzehe schälen und mit Salz zerdrücken. Beides mit Sellariesalz, Thymian, zerdrückten Pfefferkörnern und dem zerkrümelten Lorbeerblatt in die Beize geben. Hasenrücken reinlegen und 24 bis 48 Stunden (je nach Geschmack) darin beizen. Hasenrücken aus der Beize nehmen und abtropfen lassen. Mit Haushaltspapier abtupfen. Beize durch ein Sieb in einen Topf gießen. Hasenrücken mit Senf bestreichen. In einen Bräter legen. Schweineschmalz in einem Topf sehr heiß werden lassen. Über den Hasenrücken gießen. Auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen.

**Backzeit: 45 Minuten bei 200 C.**

Zwischendurch hin und wieder mit Beize begießen. Weintrauben waschen, abtropfen lassen. Beeren von den Stielen zupfen, halbieren und entkernen. Hasenrücken auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit den Weinbeeren umlegen. Angewärmten Cognac drübergießen und flambieren. Vor dem Servieren schaumig geschlagene saure Sahne drübergießen

### Hasenrücken in Champignonsoße

#### Zutaten für 4-6 Personen:

2 ungespickte Hasenrücken  
Salz,  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Zwiebel,  
1 Möhre  
1 Petersiliewurzel,  
1 Lauchstange  
1 Glas trockener Rotwein  
2 Schalotten,  
500 g frische Champignons  
3 EL Öl,



1/8 l herber Rotwein  
2 EL Creme fraiche

### Zubereitung:

Die Hasenrückenfilets häuten und von den Knochen lösen: mit einem Messer die Rückenknöchen entlang fahren und das Fleisch abheben. Ebenso die an der Unterseite sitzenden kleinen Filets auslösen. Die Rückenfilets auf einer Seite salzen und pfeffern, die kleinen Filets auf die gewürzte Seite legen. Die vier Rückenfilets- gewürzte Seite nach innen- aufeinander packen und mit Küchenswirn zu einem Rollbraten zusammenbinden. Knochen grob hacken. In einem flachen Topf kräftig anrösten. Wurzelwerk zufügen und ebenfalls anbraten. Mit Rotwein ablöschen und fast völlig verkochen. Mit Wasser großzügig bedecken. Ohne Deckel auf mittlerem Feuer einkochen, bis nur etwa eine Tasse konzentrierter Fond vorhanden ist. Schalotten fein hacken. Champignons blättrig schneiden. Einen EI Butter oder Margarine mit dem Öl in der Pfanne erhitzen. Den Hasenrollbraten darin anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Restliches Fett in der Pfanne schmelzen. Schalotten darin weich dünsten. Pilze zufügen. Etwa zwei Minuten braten. Salzen und Pfeffern. Mit dem Fond ablöschen. Die Pilze etwas beiseite schieben und den Rollbraten in die Mitte setzen. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Den Braten auf mildem Feuer 15 Minuten schmoren. Herausnehmen, in Alufolie verpacken und im auf 80° vorgeheizten Ofen warm stellen. Pilze fein pürieren. Mit Rotwein auf die gewünschte Soßenkonsistenz verdünnen. Creme fraiche hineinrühren und abschmecken. Dazu Pellkartoffeln reichen.

### Hasenrücken mit Holunderbeersoße

Zutaten für 4 Portionen  
4 Stück Wild (Hasenrückenfilets, ca. 600 g)  
500 g Möhre(n)  
1 Zwiebel(n)  
40 g Butterschmalz  
150 ml Wein, weiß, trocken  
3 EL Gelee (Holunderbeergelee)  
100 ml Schlagsahne  
1 EL Saucenbinder, dunkel  
1 EL Zucker  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Petersilie

### ZUBEREITUNG

Möhren waschen und putzen. 100 g würfeln, Rest fein raspeln. Zwiebeln abziehen und würfeln. Fleisch salzen und pfeffern. 20 g Butterschmalz erhitzen und Fleisch darin unter Wenden 12 - 15 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Möhren- und Zwiebelwürfel im Fett dünsten, salzen und pfeffern. Je 100 ml Wein und Wasser zugießen, offen 5 Minuten einkochen, dann durch ein Sieb gießen. Holunderbeergelee in der Soße auflösen, Sahne zugießen und mit Soßenbinder andicken und aufkochen.

Möhrenraspel in restlichem Fett andünsten, mit Salz und Zucker würzen. Restlichen Wein zu den Möhrenraspel geben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 - 6 Minuten garen, mit Petersilie bestreuen.

Fleisch in Scheiben schneiden und mit Holunderbeersoße und Möhren servieren.

1.7.02 Liesbeth CK

### Hasenrücken mit Johannisbeersoße

Zutaten für 4 Portionen

- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 Zweig/e Rosmarin
- 2 Zwiebel(n)
- 500 g Wild (Hasenrückenfilet)
- 500 ml Saft (roter Johannisbeersaft)
- Salz
- Pfeffer, a. d. Mühle
- 30 g Butterschmalz
- 100 ml Schlagsahne
- 1 EL Saucenbinder, dunkel, evtl. mehr

### ZUBEREITUNG

Wacholderbeeren und Rosmarin fein hacken. Die Zwiebeln fein würfeln. Das Fleisch mit Gewürzen und Zwiebeln in den Johannisbeersaft legen und darin mindestens 30 Min. marinieren.

Das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und im heißen Butterschmalz von jeder Seite 5 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 braten. Anschließend warm stellen.

Den Bratensatz mit der Marinade ablöschen und offen auf 1/4 l einkochen lassen. Die Sahne zugießen. Die Soße mit Soßenbinder binden, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten. Dazu schmecken Spätzle.

22.8.03 Sissimuc CK

## Hasenrücken mit Rahmsoße

Zutaten:

1 Hasenrücken  
4 Speckscheiben  
5 El Butter  
0,5 l Rahmsoße  
Salz  
Pfeffer

Für die Rahmsoße:

1 Tasse kochfertige helle Soße  
2 El saurer Rahm  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 Stich Butter

### Zubereitung:

Den enthäuteten Hasenrücken spicken und würzen und \_ Stunden am besten im Backofen bei nicht zu großer Hitze schön bräunen. Öfter mit dem Bratensatz beträufeln. Mit Rahmsoße anrichten, die man mit dem Bratensatz verrührt hat.

### Die Soße:

Die kochfertige Soße mit Milch zubereiten, Rahm unterziehen und mit Zitronensaft abschmecken. Butter auf der Soße zerlaufen, bis sie glänzt. Nicht mehr aufkochen. Rotkohl oder Apfelbrei dazu reichen.

## Hasenrücken mit Sauerkirschen

(im Tontopf)

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kirschen (Sauerkirschen), im Glas  
125 ml Wein, rot  
Salz  
Pfeffer  
600 g Wild (Hasenrücken)  
2 TL Speisestärke

### ZUBEREITUNG

Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen. 125 ml abmessen. Die Sauerkirschen in den gewässerten Tontopf geben. Saft mit Rotwein und Salz vermischen und über die Kirschen geben. Hasenrücken abspülen,

trocknen, enthäuten und mit Salz einreiben und pfeffern. Dann auf die Kirschen legen. Geschlossen im Ofen 1 Stunde garen. (200-225 Grad). Den fertigen Hasenrücken mit Kirschen garnieren. Den Kirschsud mit Wasser zum Kochen bringen, Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, Kirschen binden und zum Hasenrücken geben.

#### 1.4.03 Käthe CK

### Hasenrücken nach Art der Provence

Zutaten für Portionen

1 Kaninchen - Rücken (Hasenrücken)

Für die Marinade:

½ Liter Wein, rot

2 EL Öl (Olivenöl)

2 EL Essig (Kräuternessig)

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

2 Karotte(n)

3 Körner Pfeffer

1 Lorbeerblätter

1 Zweig/e Thymian

1 Zweig/e Rosmarin

1 Zweig/e Salbei

1 Zweig/e Bohnenkraut

3 EL Öl (Olivenöl)

50 g Speck

etwas Mehl

125 ml süße Sahne oder Crème fraîche

2 cl Cognac

einige Orange(n) - Filets

#### ZUBEREITUNG

Den Hasenrücken kochfertig zubereiten und enthäuten.

Alle Zutaten für die Beize vermischen, den Hasenrücken einlegen und 24 Stunden marinieren.

Hasenrücken aus der Beize nehmen, abtropfen lassen und sorgfältig trocken tupfen.

Beize durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.

Öl erhitzen, streifig geschnittenen Speck anbräunen, den Hasenrücken einlegen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 40 Minuten braten. Gelegentlich Beize zugießen.

Den fertigen Hasenrücken aus der Pfanne nehmen, den Bratfond mit Beize ablöschen und mit Mehl und Sahne binden.

Die Filets vom Hasenrücken lösen, wieder auf das Knochengerüst auflegen, in einer Flambierpfanne legen und mit erwärmtem Cognac flambie-

ren. Anschließend mit Sauce übergießen und den Hasenrücken mit Orangenfilets garnieren.  
Beilage: Kartoffelkroketten.

30.11.02 Judith CK

### Hasenrücken, flambiert

Zutaten:

2 Hasenrücken von je 500 g ( frisch oder tiefgekühlt) ,  
Salz,  
100 g geräucherter Gefetteter Speck,  
4 Glas ( je 2 cl ) Cognac oder Weinbrand  
50 g Butter oder Margarine,  
5 Wacholderbeeren  
schwarzer Pfeffer,  
3/8 heiße Fleischbrühe aus Würfeln  
2 Essl. Mehl ( 30 g ).  
1/8 l Sahne,  
0,5 l Rotwein

### Zubereitung:

Tiefgekühlte Hasenrücken 3 Stunden auftauen lassen. Sie sind schon gespickt. Für die frischen Hasenrücken den Speck 30 Min. in den Kühlschrank legen. Anschließend 50 g in 2 cm dicke Streifen schneiden. Mit 2 Esslöffel Cognac oder Weinbrand beträufeln. Noch mal 30 Min. in den Kühlschrank legen. Frische Hasenrücken, wenn nötig, häuten. Hasenrücken unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier abtupfen, mit Salz einreiben. Speckstreifen mit der Spicknadel in Faserrichtung in den Hasenrücken schieben. Restlichen Speck klein würfeln. Mit der Butter in einem Bräter 5 Min. glasig braten. Hasenrücken reingeben und in 10 Min. rundherum braun anbraten. Wenn sie tiefgekühlter Hasenrücken verwenden, gießen sie während des Bratens die 2 Esslöffel Cognac oder Weinbrand darüber). Wacholderbeeren zerdrücken, mit Pfeffer und heißer Fleischbrühe zum Fleisch geben. Bei geschlossenem Topf 15 Min. schmoren lassen. fleisch aus der Soße nehmen, auf einer vorgewärmte Platte warm stellen. Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Mehl mit 5 Esslöffel Sahne verquirlen. In die Soße rühren. 5 Min. kochen lassen. restliche Sahne und Rotwein zugeben. Gesondert servieren. Hasenrücken mit dem restlichen angewärmten Cognac übergießen, anzünden und brennend servieren.

Für die Beilage empfehlen wir Kartoffelpüree mit Rosenkohl.

## Hasenschlegel

schwäbisch

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Wild (Hasenschlegel am Knochen), ca. 6 Stück
- $\frac{3}{4}$  Liter Wein (guter Trollinger, Württemberger)
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 5 Gewürznelken
- 2 Zwiebel(n)
- 1 Zitrone(n)
- 8 Körner Pfeffer, bunt
- $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne / Creme fraiche
- $\frac{1}{2}$  Bund Suppengrün
- 1 Dose/n Pfifferlinge
- $\frac{1}{2}$  Liter Wasser
- 50 g Butterschmalz
- 150 g Speck (gewürfelter Bauchspeck)

### ZUBEREITUNG

Den Wein und das Wasser aufkochen und mit einer gerädelten Zwiebel, der geviertelten Zitrone, Nelken, Wacholderbeeren, den Pfefferkörnern und dem frischen, gewürfelte und geputzte Suppengrün ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Wenn die Marinade gut gezogen hat, vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen, die Keulen einlegen, so dass sie vollständig bedeckt sind. 3 Tage kühl gelagert stehen lassen.

Zur direkten Vorbereitung auf das Essen die Keulen entnehmen und die Marinade seihen, die Flüssigkeit auffangen. Das Schmalz in einem großen Topf mit der gehackten zweiten Zwiebel und dem Speck erhitzen und die angetrockneten Keulen kurz und kräftig von beiden Seiten anbraten. Dabei salzen und leicht pfeffern. Wenn sie Farbe angenommen haben, in den mit  $150^{\circ}$  (Umluft) vorgeheizten Backofen schieben und ca. 80-100 Minuten garen lassen. Dabei immer wieder wenden und Marinade übergießen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Pfifferlinge zugeben und kräftig umrühren. Den Herd nochmals kurz auf mittlere Hitze bringen und den Topf mit den Keulen aufstellen.

Diese entnehmen und die Saure Sahne/Creme fraiche mit einem Schneebesen klümpchenfrei einrühren, ggf. etwas mit Soßenbinder, wie gewünscht, verdicken.

Die Keulen auf eine Platte legen und mit der heißen Soße übergießen. Dazu Spätzle, Preiselbeeren und am besten Ackersalat servieren. Guten Appetit!! Selbstverständlich trinkt man dazu den zum Kochen schon verwendeten guten Rotwein.

## Hubertusspieße

Zutaten für 4 Portionen

500 g Wild (Hasenrücken)

6 Scheibe/n Ananas (aus der Dose)

200 g Speck, mager

Salz

Öl

### ZUBEREITUNG

Den Hasenrücken in ca. 3 cm große Würfel schneiden, salzen und mit Öl bepinseln.

Ananasscheiben gut abtropfen lassen, ebenfalls in Würfel schneiden und mit dünnen Speckscheiben umwickeln. Abwechselnd Fleisch und Ananas mit Speck auf Spieße ziehen und grillen.

13.8.03 Liesbeth CK

Hallo,

wirklich einfach und sehr lecker. Hase mal anders, sehr gut geeignet auch für "nicht so gerne Wildesser". Habe noch zusätzlich Zwiebeln aufgespießt und das ganze in der Pfanne gebraten, den Sud mit Rotwein abgelöscht leicht gewürzt und einkochen lassen. Lecker Soßchen.

Danke für das Rezept. Kommt garantiert wieder auf den Tisch!

Liebe Grüße Michaela

## Kaninchen/Hase mit Preiselbeersahnesauce

Zutaten für 4 Portionen

1 Kaninchen oder Hase (Feld- oder Stallhase), küchenfertig

3 EL Öl

Salz

Pfeffer

3 EL Senf, grob süß

250 ml Wein, rot, kräftig

200 ml süße Sahne

1 TL Pfeffer aus dem Glas, grün

1 EL Stärkemehl

2 EL Preiselbeeren aus dem Glas

### ZUBEREITUNG

Das Kaninchen tranchieren, die Teile waschen, trocken tupfen, in heißem Öl kräftig anbraten, salzen, pfeffern, mit dem groben, süßem Senf bestreichen. Die Kaninchenteile in eine flache Auflaufform legen und mit dem Rotwein angießen. 40 Minuten bei 200°C im Backofen garen, abdecken und noch mal 10 Minuten garen.

Nach dem Garen das Fleisch warm stellen. Den Fond absieben. Die Sahne zum Fond geben und aufkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden. Die Sauce mit grünem Pfeffer und den Preiselbeeren abschmecken.

25.11.01 Aurora CK

## Reh und Hase, Sauerbraten

### 1 Rezept

400 g Rehkeule  
400 g Hasenkeule

### MARINADE

50 g Magerspeck  
50 g Sellerie sowie  
50 g Möhren  
100 g Zwiebeln  
1 l Trockener Rotwein  
100 ml Weinessig  
1 TI Wacholderbeeren  
1 TI Rosmarin  
1/2 TI Thymian  
10 Pfefferkörner  
3 Lorbeerblätter  
1 Prise Koriander  
20 g Salz  
10 g Glutamat

### ASSERDEM

Öl zum Anbraten  
30 g Johannisbeergelee  
1 Ei Sauerrahm  
100 g Butter



Rehkeule und Hasenkeule etwa 1 Woche in einer Marinade aus Speck, Sellerie, Möhren, Zwiebeln, Rotwein, Weinessig, Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Koriander, Salz und Glutamat einlegen.

Die Keulen abtrocknen und in Öl anbraten. Gemüse aus Marinade absieben und mit anbraten. Mit der Marinade aufgießen und im Ofen unter ständigem Begießen etwa 1 1/2 Std. schmoren.

Sauce absieben, mit Johannisbeergelee und Sauerrahm verfeinern. Kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach zum Binden in die kochende Sauce einrühren.

Zum Servieren die Keulen in Tranchen schneiden, mit der Sauce überziehen und als Beilage Nudeln, Spätzle oder Knödel reichen. Restliche Sauce getrennt dazu servieren.

## Russischer Hase

Zutaten:

1 Bund Suppengemüse,  
1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe,  
1 Hase (ca. 1 kg; in Portionsstücke geschnitten),  
75 g durchwachsener Speck,  
3 Wacholderbeeren,  
250 g saure Sahne,  
Salz,  
Pfeffer

Zubereitung:

Das Suppengemüse putzen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Das Fleisch waschen und trocknen. Den Speck würfeln und in einem Topf ausbraten, dann herausnehmen und wegwerfen. Den Hasen im Speckfett rundum anbraten. Das Suppengemüse, die Zwiebel, den Knoblauch und die Wacholderbeeren zufügen und etwa 3 Minuten mitbraten. Das Gericht mit der sauren Sahne übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Zum Servieren die Sauce nach Belieben durch ein Sieb passieren.

Dazu passen: Kartoffelklöße und Preiselbeeren oder - wer es ausgefallener mag - Apfelmus

(pro Portion ca. 428 kcal/1797 kJ, 24,4 g Fett, 4,4 g Kohlenhydrate; Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden)

## Wildhase

ersatzweise Stallhase oder Kaninchen

Zutaten für 4 Portionen

1 Stück Wild (küchenfertiger Hase, 2 kg)

Für die Marinade: (Beize)

½ Liter Wein, rot, (am besten Bordeaux)

1 EL Cognac

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel(n), in Scheiben

1 Zwiebel(n)

1 Stange/n Lauch

1 Karotte(n)

¼ Knollensellerie

2 Zehe/n Knoblauch, alles gewürfelt

1 Dose Tomate(n), stückige

50 g Tomatenmark

2 EL Mehl

5 Wacholderbeeren

1 Nelken

2 Lorbeerblätter

1 Stange/n Zimt

½ Liter Fleischbrühe

¼ Liter Wein, rot

1 Becher Crème fraîche

### ZUBEREITUNG

Den abgezogenen, gehäuteten Hasen in große Stücke zerlegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, Rotwein und Cognac darüber gießen, feine Zwiebelscheiben dazugeben, und die Hasenstücke über Nacht marinieren.

Die Hasenstücke in heißem Öl rundherum anbraten, die kleingeschnittene Zwiebel und das Wurzelgemüse zugeben, etwas Mehl zugeben (überstäuben) und alles kurz mitrösten. Die Fleischbrühe, einen Teil der Marinade und 1/4 Liter Rotwein zugießen. Den Knoblauch, die Tomaten und das - mark, sowie die Gewürze zugeben und alles ca. 1 Stunde schmoren. Danach die Hasenstücke herausnehmen und warm stellen.

Die Soße passieren, die Creme fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage Spätzle oder Knödel.

3.5.04 Sauer CK

Vielen Dank für dieses tolle Rezept!! Ich habe es am Sonntag ausprobiert und es hat sehr gut gemundet. Bei der Sauce habe ich allerdings etwas experimentiert. Mit der durchpassierten Sauce habe ich karamellisierten

Zucker (3 EL) abgelöscht und mit dem Rest aufgegossen (ansonsten weiter wie beschrieben). So bekam das Gericht einen süß-sauer Touch!  
Dieses Rezept wird auf jeden Fall wiederholt!

06.09.2004 15:15 Stoll CK

## Würziger Bierhase

Zutaten für Portionen

- 1 Kaninchen (Hase), küchenfertig
- Senf (Kräutersenf)
- 100 g Speck, geräuchert
- 30 g Butter
- 250 ml Bier
- 250 ml Fleischbrühe
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 1 Zwiebel(n), groß
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblätter
- Rosmarin, getrocknet oder frisch feingehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Mehl
- 2 EL Wasser, kalt
- 3 EL saure Sahne
- 2 EL Weinbrand
- Thymian, getrocknet oder frisch feingehackt

## ZUBEREITUNG

Den Hasen in Portionsstücke schneiden, waschen, abtrocknen, mit Kräutersenf bestreichen. Den in Würfel geschnittenen Speck auslassen, die Butter hinzufügen, das Fleisch darin von allen Seiten bräunen lassen, nach und nach Bier und Fleischbrühe angießen, etwa 40 Minuten schmoren lassen, Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen, fein hacken, mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian zu dem Fleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen, das Fleisch noch etwa 20 Minuten schmoren lassen, den Bratensaft durch ein Sieb streichen. Das Mehl mit Wasser anrühren, zu dem Bratensaft geben, etwa 8 Minuten kochen lassen, die Soße mit Sahne und Weinbrand abschmecken.

Zum Bierhasen passt Rotkohl, Rosenkohl oder Wirsing-Gemüse mit Speck, gekochte Birne mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln.

7.8.02 Biene62 CK

## Würziger Hasentopf

Zutaten für 4 Portionen

Wild, 1 Hasen, 2,5 - 3 kg  
Senf (Kräutersenf)  
1 EL Öl  
100 g Speck, geräuchert, gewürfelt  
250 ml Fleischbrühe  
250 ml Bier, hell  
1 Lorbeerblätter  
Rosmarin  
Oregano  
250 g Schalotte(n)  
Knoblauch, nach Geschmack  
250 g Tomate(n)  
200 g Sauerrahm  
2 EL Cognac  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Einen in Portionsstücke zerteilten Hasen salzen, pfeffern und mit Kräutersenf bestreichen. In Öl und ausgelassenem Räucherspeckwürfeln kräftig anbraten und mit heißer Fleischbrühe ablöschen. Bier, Lorbeerblatt, Rosmarin und Oregano zugeben und 1 Stunde zugedeckt schmoren. Nach der Hälfte der Zeit die Schalotten im ganzen und halbierte Knoblauchzehen nach Geschmack zugeben. 10 Min. vor Ende der Garzeit gehäutete und geviertelte Tomaten und saure Sahne zugeben. Nach Belieben leicht binden. Mit Cognac verfeinern. Dazu passen Kartoffeln und Baguette.

21.8.02 Seide CK