

Kaninchen auf griechische Art mit Oliven und Walnüssen



Zutaten für 5-6 Personen:

1 mittelgroßes Kaninchen
2 Zitronen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3-4 EL Olivenöl
8 Salbeiblätter
1 EL getrockneter Thymian
1 EL getrockneter Oregano
150 g gehackte Walnüsse
200 ml trockener Weißwein
75 ml kräftige Fleischbrühe
100 g schwarze Oliven

1. Kaninchen vorbereiten lassen, in 8-10 Teile schneiden lassen. Waschen und gut trocknen.

2. In eine Form legen und mit dem Saft von zwei Zitronen beträufeln. Zugedeckt vier Stunden im Kühlschrank marinieren, mehrmals wenden.

3. Kaninchenteile mit Küchentüchern trockentupfen. Kräftig salzen und pfeffern. In Olivenöl in einer großen Edelstahlpfanne (mit backofengeeignetem Deckel) portionsweise anbraten. Zum Schluß Salbeiblätter, Thymian, Oregano und die Walnüsse einige Minuten mitbraten

und dann mit dem Weißwein ablöschen.

4. Backofen auf 180° vorheizen und das Kaninchen bei geschlossenem Deckel oder in einem mit Alufolie abgedecktem Bräter 45 Minuten schmoren. Dann die Oliven zugeben und weitere 20-30 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Hinweise:

Wenn einer der Gäste keine Nüsse verträgt, kann man das Kaninchen auch ohne Walnüsse zubereiten.

Der Zitronengeschmack gibt dem Kaninchen die griechische Note.

Man könnte auch noch Zitronenviertel oder Zitronenscheiben einer unbehandelten Zitrone 15 min mitgaren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Hauptspeisen, Kaninchen, griechisch

Rezeptanregung: Patrick B.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 09.04.2017