

# Kaninchen mit grünen Oliven

## Conejo con aceitunas verdes



### Zutaten für 6 Personen:

1 mittelgroßes Kaninchen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
3 EL spanisches Olivenöl  
4 Knoblauchzehen  
1 Gemüsezwiebel  
2 Karotten  
1 Stück Lauch  
250 g Champignons  
16 grüne Oliven aus Spanien  
30 ml Sherry  
300 ml spanischer Weißwein

1. Kaninchen vom Fleischer in 12 Teile schneiden lassen. Gut waschen und trocknen. Kaninchenteile in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze in reichlich spanischem Olivenöl resch anbraten. In einen Bräter geben.

2. Knoblauchzehen, Gemüsezwiebel, Lauch und Karotten putzen und grob würfeln. In der Pfanne anbraten. Mit 30 ml Sherry und 300 ml Weißwein ablöschen und dann die Flüssigkeit mit dem angebratenen Gemüse über das Kaninchen in den Bräter gießen.

3. Grüne Oliven ebenfalls in den Bräter geben.

4. Bei 180° und offenem Deckel ca. 60 Minuten braten, zwischendurch wenden und begießen.

5. Nach einer Stunde auf 160° herunterschalten, die Pilze zugeben und für eine weitere halbe Stunde braten. Eventuell mit etwas Hühnerbrühe aufgießen, wenn es zu wenig Sauce sein sollte.

6. Das Kaninchen kann dann bei 120° einfach bis zu einer weiteren Stunde im Ofen bleiben.

### Hinweise:

Beilagensvorschlag: Kleine Rosmarinkartoffeln.

Am 2. Tag aufgewärmt schmeckt das Kaninchen noch genauso gut.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 115 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2021