

Kaninchen mit Knoblauch

[Conejo al ajillo]



Zutaten für 4-6 Personen:

1 Kaninchen
4-6 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel
1 Karotte
1 dünnere Scheibe Sellerie
4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
2-3 Knollen Knoblauch
1/4 Bund glatte Petersilie (optional)
250 ml trockener Weißwein
50 ml Sherry Fino
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Das Kaninchen in kleine Stücke teilen, kleiner als man es gewöhnlich macht. Kräftig salzen und pfeffern, in Olivenöl in einer großen Pfanne in zwei Tranchen resch anbraten.

2. Karotten und Sellerie putzen und in Scheiben bzw. in Stückchen schneiden. Knoblauch jeweils einmal durchschneiden. Zwiebel schälen und längs teilen.

3. Kaninchenteile beiseite stellen, Gemüse und Knoblauch anbraten und mit Weißwein und Sherry ablöschen. Kaninchenteile wieder zugeben, Thymian und Rosmarin einlegen

und alles ca. 45-60 min bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel schmoren.

4. Teller vorwärmen und optional alles mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Sehr gut passen dazu kleine Rosmarin-Kartoffeln.

15 min vor Schluss kann man noch in dickere Scheiben geschnittene Pilze zugeben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 75-90 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023