

RAFFINIERTE & LEICHTE SOMMERKÜCHE

- REZEPTE-SAMMLUNG -

KANNINCHEN GESCHMORT

Rezept für 6 Personen

1 ½ kg Kaninchen
1 TL Rosmarin, frisch
2 Zehen Knoblauch
8 Wacholderbeeren
5 EL Olivenöl
1 Zitrone
1 EL Weißweinessig
1 Gläser Weißwein, trocken
Salz
Pfeffer, schwarz

ZUBEREITUNG

1. Das Kaninchen in 6 Stücke teilen und die Knochensplitter entfernen. Die Rosmarinnadeln fein schneiden. Den Knoblauch schälen und mit den Wacholderbeeren zerdrücken. Die Zitrone auspressen und mit dem Olivenöl, Weißweinessig und den Gewürzen zu einer Marinade rühren.
2. Die Kaninchenstücke in die Marinade legen und einmal stündlich wenden, mindestens 3 Stunden lang.
3. Das Fleisch mit der Marinade in eine Kasserolle mit Deckel geben und 50 Min. bei 180°C im vorgeheizten Backofen schmoren. Danach den Weißwein zugießen und ohne Deckel bei mittlerer Temperatur so lange schmoren, bis die Flüssigkeit fast ganz reduziert ist.

Das **JASO** Team wünscht Ihnen Guten Appetit!

SOMMER - SONNE - SONNENSCHEN
KOCHGENUSS AUF LEICHTE ART