

# Kaninchen mit Trauben und Speck

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herbstlich, aromatisches Kaninchen, "herzhaft - schmackig"

## Zutaten

- 1 Stall - oder Wildkaninchen, ca. 1,5 kg schwer, küchenfertig
- 125 g durchwachsener Speck in 1/2 cm dicken Streifen
- 150 g Schalotten, geschält, halbiert
- 300 g blaue und grüne Trauben, entkernt, halbiert
- 80 ml trockener Sherry
- 300 ml Geflügel Brühe
- 2 El Olivenöl
- 2 El Butter
- 1 Rosmarin Stängel, 3 Stängel frischer Thymian, 2 Lorbeerblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Das Kaninchen zunächst unter fließendem Wasser auswaschen, wieder trocken tupfen. Die Nieren und die Leber heraus schneiden, beides parieren. Zunächst in der Bauchhöhle salzen und pfeffern und den Rosmarin Zweig, Lorbeer und Thymian Stängel hinein geben, äußerlich würzen.

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

In einem ausreichend großen Bräter mit dem Öl die Speckstreifen goldbraun braten, heraus fangen,

das Speckfett im Bräter lassen und noch 1 El Öl dazu geben.

### **Schritt5**

Nunmehr darin, bei großer Hitze das Kaninchen von allen Seiten anbraten. Farbe nehmen lassen, zunächst kurz heraus nehmen.

### **Schritt6**

Die halben Schalotten dazu geben im Bratfett goldbraun anbraten und mit dem Sherry ablöschen, danach die Geflügel Brühe aufgießen. Das Kaninchen wieder dazu geben und bei 180 ° C etwa 65 min. in den vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene) Zwischendurch immer wieder übergießen.

### **Schritt7**

Danach prüfen, heraus nehmen, kurz warm halten, die Schalotten ebenfalls.

### **Schritt8**

Den Bratenfond durch ein Küchensieb passieren, auf die benötigte Menge einkochen lassen, nachschmecken.

### **Schritt9**

Die geputzte Kaninchenleber und die Nieren salzen und pfeffern, mit Mehl leicht bestäuben und in Butter in einer Stielpfanne 1-2 min. bei mittlerer Hitze braten.

### **Schritt10**

Die ausgebratenen Speckwürfel mit einem weiteren El Butter und den vorbereiteten Trauben anschwenken.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Zunächst die Vorderläufe und die Keulen abschneiden und mit dem verbleibenden Rücken auf einer Platte anrichten.

### **Schritt13**

Die Schalotten dazu legen, geschwenkten Trauben darüber verteilen. Die Sauce à part reichen, dazu Leber und Nierchen servieren.

**Rezeptart:** Kaninchen, Wild

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaninchen-mit-trauben-und-speck/>