

Kaninchenfilet-Spieße

Kaninchenstück: Rücken-Filet



Zutaten (für 4 Personen):

- 600g Kaninchenfilet
- Rohschinken
- rote Paprikaschoten
- Salz
- frischer Pfeffer

Zubereitung:

Kaninchenfilets in 20 gleichmäßige Stücke schneiden, würzen und jedes Filetstück in eine dünne Scheibe Rohschinken einwickeln.

Auf einen Holzspieß jeweils ein eingewickelter Kaninchenfilet und ein schön geschnittenes Stück roter Paprika aufspießen. Am Grill, auf der Grillplatte oder in einer schweren Eisenpfanne auf den Punkt garen.

Zugedeckt rasten lassen. Bon Appetit!