



Gerollter Kaninchenrücken nach mediterraner Art

Kaninchenstück: Rücken gerollt

Zutaten (für 4 Personen):

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

Zubereitung:

Kaninchenrücken gut würzen (rundum gut einreiben), in Pfanne legen und bei 175 Grad 40-60 Minuten unter mehrmaligem Aufgießen und Wenden braten, kurz abkühlen lassen (ca. 5 Minuten)

Nach entfernen des Netzes in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Saft nach Belieben abschmecken.

Ein paar Beilagenempfehlungen von uns:

- 1.: mit Gemüseletscho, dazu Kartoffel (Rösti, Petersilienkartoffel, Kroketten, etc.)
- 2.: mit Pilzrahmsauce, dazu Wild- oder Basmati-Reis mit Schinkenstreifen
- 3.: mit gerösteten Speckstreifen, Paprikastreifen in Weißwein kurz gedünstet, dazu Gnocci
- 4.: Tomaten mit Mozzarella überbacken, dazu getoastetes Weißbrot und Salat nach Saison