



# Marinierte Kaninchenkeulen vom Grill

Kaninchenstück: Keulen

## Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Kaninchenkeulen
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Schalotten
- 1 Zweig frischen Thymian
- 1 Zweig frisches Rosmarin
- Olivenöl
- 1 TL Zitronenabrieb
- 2 TL Chili Flocken
- Salz
- frischer Pfeffer

## Zubereitung:

Man beginnt mit der Marinade. Dazu Knoblauch schälen und leicht andrücken, Thymian als auch Rosmarin von den Ästen zupfen und mit dem Knoblauch in eine Schüssel geben. Den Zitronenabrieb dazu sowie die geschälten und halbierten Schalotten und die Chili Flocken mit einem guten Schuss Olivenöl aufgießen und vermengen.

Jetzt die Kaninchenkeulen in die Schüssel geben und der Marinade vermengen bis das Fleisch bedeckt ist. Dann kommt das Kaninchen erstmal für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, damit die Marinade einziehen kann. Wer möchte kann später auch noch etwas Rotwein oder Weißwein hinzu geben. Das entzieht ein wenig den Wildgeschmack.

Sobald die Marinade ins Fleisch eingezogen ist wird das Kaninchen noch gesalzen und gepfeffert. Danach heizen wir den Grill vor. Heißt min. 220 Grad und direkte Hitze. Denn zunächst werden die Keulen von allen Seiten scharf und knusprig angegrillt. Sobald das passiert ist regulieren wir die Temperatur auf 160 Grad und ziehen die Keulen in einem indirekten Bereich gar. Je nach Dicke der Keulen dauert das ca. 20-25 Minuten. Um auf Nummer sicher zu gehen verwendet man am besten ein Grillthermometer. Die Kerntemperatur vom Kaninchen sollte bei 65 Grad liegen. Sobald diese erreicht ist sind die Kaninchenkeulen fertig.