Gebratenes Kaninchen
Arnab Maqli

Herkunft: Palästina
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kaninchenfleisch
5 Blätter Lorbeer
125 ml Öl
4 Zwiebel(n)
4 EL Sumach
2 EL Thymian
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Von dem Kaninchen die Schenkel abtrennen, halbieren und den Rücken in 4 Teile hacken.

Zubereitung

Die Stücke in einen Topf geben und die Lorbeerblätter hinzufügen. Mit Wasser bedecken und 45 Minuten kochen lassen. Herausnehmen und trocken tupfen. Die Brühe durch ein feines Sieb geben und anderweitig verwenden. Die Hälfte des Öls in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kaninchenstücke hineingeben und von allen Seiten braun anbraten. Die andere Hälfte des Öls in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und darin anbraten. Über die Kaninchenstücke geben. Gewürze und Salz drüberstreuen und alles zusammen noch kurz weiterbraten. Mit Brot und Salat servieren.

© 2024 coquina.de