



## Kaninchen in Mandelsauce Conejo con almendras

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kaninchenfleisch
- 1 Zwiebel(n) weiß
- 4 Zehen(n) Knoblauch
- 2 Zweig(e) Petersilie
- 60 g Mandeln geschält
- 6 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 Blätter Lorbeer
- 125 ml Weißwein
- 10 Mandeln zum Anrichten



Kaninchen in Mandelsauce

### Vorbereitung

Das Kaninchen in 6 bis 8 Stücke zerteilen, waschen und abtrocknen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Den Knoblauch in Scheiben, die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und grob hacken. Die Mandeln grob hacken.

### Zubereitung

In einer breiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Kaninchenstücke darin rundum goldbraun anbraten, herausnehmen und warm stellen. Im selben Öl Zwiebel, Knoblauch, Mandeln (bis auf 1 EL) und Petersilie 5 Minuten anbraten. Etwas abkühlen lassen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und mit dem Pürierstab pürieren. Die Kaninchenstücke wieder in das Öl geben, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Mandelpüree und das Lorbeerblatt dazugeben und den Wein angießen. Kurz aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 bis 40 Minuten schmoren. Die übrigen Mandeln in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und vor dem Servieren über das Kaninchen verteilen. Dazu schmecken Pilze, mit Knoblauch und Speck gebraten und ein trockener Weißwein.