

4 Kaninchenbraten

1 Kaninchen
Salz
Pfeffer
4 Knoblauchzehen
20 Salbeiblättchen
2 Mittelgroße Rosmarinzweige
6 EL Olivenöl
700 ml Geflügelfond
3 rote Paprikaschoten
1 Zitrone
Cayennepfeffer

-
1. Das Kaninchen in 13 Teile schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter legen. Knoblauch grob in Scheiben schneiden und mit Salbeiblättern und Rosmarinzweigen zum Fleisch geben. Das Fleisch mit Olivenöl begießen.
 2. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 1 1/2 Stunden offen braten. Dabei die Bratenstücke alle 10 Minuten mit etwas Fond übergießen.
 3. Paprikaschoten bei höchster Hitze im Backofen häuten, mit Olivenöl, Zitronensaft und Cayennepfeffer und Salz würzen und zu dem Kaninchen servieren.