

Kaninchen ganz

Sorgfältig ausgewählt und frisch angeboten – ideal für herbstliche Mahlzeiten mit Charakter. Mit seinem zarten Fleisch und seiner angenehmen Struktur bietet es vielseitige Einsatzmöglichkeiten in der Küche. Geeignet zum Schmoren, Braten, Grillen oder als Basis für köstliche Eintöpfe und Ragouts.

Kaninchen Zubereitungstipps

Der Herbst ist eine ausgezeichnete Zeit, um herzhaft-wärmende Gerichte mit Wild- oder Kaninchenfleisch zuzubereiten. Hier einige Anregungen:

Geschmort im Ofen

Das Kaninchen ganz oder in Stücken in einem kräftigen Sud aus Gemüse, Brühe, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und etwas Rotwein langsam schmoren. Das Fleisch bleibt saftig und entwickelt eine intensive Aromen. Ergänze Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Pastinake) und Pilze (z. B. Steinpilze), um Herbstnoten einzubringen.

Im Schmortopf

(Dutch Oven oder Bräter) Mit Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten, Wurzelgemüse und Pilzen anbraten, dann mit Flüssigkeit (Brühe, Wein oder eine Mischung) ablöschen, Deckel drauf und im Ofen oder auf niedriger Herdstufe langsam garen. Etwa 1,5–2 Stunden, je nach Größe.

Gefüllt & im Ofen gebacken

Das Kaninchen mit einer Füllung aus Kräutern, gehacktem Gemüse, Pilzen oder Speck füllen, verschließen und im Ofen garen. Mit etwas Brühe oder Wein begießen, damit es nicht austrocknet.

Als Ragout oder in kräftiger Sauce

Das Kaninchen in Stücke zerteilen, mit Zwiebeln und Speck anbraten, dann in einer Sauce aus dunklem Fond, Sahne oder Crème fraîche garen. Beilagen wie Klöße, Kartoffelpüree oder Polenta passen gut.

Grillen oder Braten

Auch als Braten oder gegrilltes Stück (z. B. Schlegel oder Rücken) geeignet: vorher marinieren (z. B. mit Öl, Kräutern, Knoblauch, Zitrus) und dann bei mittlerer Hitze garen, um eine schöne Kruste und saftiges Inneres zu erhalten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Portioniert	Nicht portioniert
Eigenschaft	nicht mariniert
Knochen	mit Knochen
Tier	Wild, Kaninchen

Inverkehrbringer

Lapinchen

Dompfaffstr. 34 53881 Euskirchen-Flammersheim Deutschland