



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Conecho con cebollas

Kaninchen mit Zwiebeln



www.mamas-rezepte.de

Zutaten für 2 Personen:

- 1 frisches Kaninchen
- 6 rote Zwiebeln
- 2 EL brauner Zucker
- 1 guter Schuss Branda
- Gemüsebrühe
- Olivöl
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Und so wird es gemacht:

Das Kaninchen (ohne Kopf und in der Mitte durchgeteilt) abwaschen und abtrocknen. In einer Kasserolle Olivenöl und etwas Butter heiß werden lassen. Die Kaninchenhälften scharf von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Kasserolle nehmen und kurz zur Seite stellen. Nun in der Kasserolle die geviertelten roten Zwiebeln zusammen mit dem braunen Zucker anrösten, aber nicht dunkel werden lassen. Danach die Zwiebeln mit einem Brandy ablöschen – Vorsicht Feuergefahr! Die Kaninchenhälften wieder dazugeben und die Kasserolle mit Gemüsebrühe auffüllen. Alles mit Decken (leicht geöffnet) 40 Minuten köcheln lassen. Nun die Kaninchenhälften in eine Bratpfanne legen und im Backofen bei 120 Grad weitere 20 Minuten verweilen lassen (die Kaninchenstücke dürfen ruhig Farbe annehmen, braun bis dunkelbraun, jedoch nicht schwarz). In der Zwischenzeit die Zwiebeln in der verbliebenen Brühe (Bratenfond) mit dem Rührstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kaninchenhälften aus dem Backofen nehmen, auf den Tellern zusammen mit der Soße anrichten. Hierzu passt Weißbrot oder Patatas bravas.

Ein Rezept von Sven Dresselmann, nachzulesen im El Gustario de Mallorca und das tödliche Elixier.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

