



Kaninchenschlegel gebraten, mit Thymianbutter

Gemäss vielen Rezepten muss das Kanichen, inklusive Schlegel, lange geschmort werden. Bis zu 2 Stunden. Vielleicht gilt das für Fleisch von älteren Tieren.

Kaninchenfleisch, wie es heutzutage beim Metzger erhältlich ist, kommt mit weitaus kürzeren Garzeiten aus und kann einfach in der Pfanne gebraten werden. 20 Minuten reichen für den eher kleinen Schlegel (170g) vollends aus - er waren zart und saftig. In der gleichen Pfanne habe ich die Kartoffelwürfel gebraten. Beides wird gleichzeitig fertig.

Die Kaninchenschlegel habe ich nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und dazu in einem separaten Pfännchen Butter aufgeschäumt und mit frischem Thymian und wenig Salz gewürzt. Nach nur einer halben Stunde war das köstliche Mahl angerichtet.

Zutaten (1 Portion)

- 1 Kaninchenschlegel
- 2 Kartoffeln
- frischer Thymian (ein paar Zweige)
- 30g Butter
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Kaninchenschlegel eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Kartoffeln schälen und zu ca. 2cm grossen Klötzchen schneiden.

Kaninchenschlegel ringsum salzen und pfeffern.

Kartoffeln und Schlegel gleichzeitig in die mittelheisse Bratbutter geben und ohne zu

bewegen 3-4 Minuten braten lassen. Kartoffeln etwas salzen. Danach beides ab und zu wenden. Wenn die Kartoffeln zu schnell dunkel werden, zu einem Haufen aufschichten.

Zuerst 10 Minuten in der offenen Bratpfanne, danach 10 Minuten mit Deckel braten.

Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Gegen Ende der Bratzeit Butter in einem Pfännchen erhitzen, sobald die Butter heiss ist und aufschäumt Thymianblättchen zugeben und das Pfännchen von der Herdplatte ziehen und leicht salzen.

Kartoffeln und Schlegel auf einem Teller anrichten und den Schlegel mit der Thymianbutter nappieren.





