

Exotisch marinierte Kaninchenspiesse



Zubereitung

Für 4 Personen

1. Das Fleisch in grosse Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und an der Bircherraffel in eine Schüssel reiben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Ingwer, Koriander, Curry, Kurkuma, Aprikosenkonfitüre, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Weisswein und Olivenöl (1) beifügen und alles zu einer Paste mischen. Die Kaninchenwürfel dazugeben und mindestens 1 Stunde, besser aber länger durchziehen lassen.
3. Das marinierte Fleisch an Spiesse stecken.

Zutaten

Olivenöl, wenig zum Braten
4 Stück Holzspiesse
500 g Kaninchenfilets
1 Stück Zwiebel, klein
2 Stück Knoblauchzehen
1 Teelöffel Ingwerpulver
2 Teelöffel Koriander, gemahlen
1 Esslöffel Currypulver
0.5 Teelöffel Kurkuma, gemahlen
2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
0.5 Stück Zitrone, abgeriebene Schale
2 Messerspitze Salz
0.25 Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlener
2 Esslöffel Weisswein
4 Esslöffel Olivenöl

4. Eine beschichtete Bratpfanne leer erhitzen. Wenig Olivenöl (2) beifügen und die Spiesse darin 6-8 Minuten unter gelegentlichem Wenden nur gerade auf mittlerem, später auf kleinem Feuer braten, damit die Marinadenzutaten nicht verbrennen.

Dazu passt Reis, gedünsteter Spinat oder auch einfach nur frisches Baguette.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln.

(Quelle:wildeisen.ch)