

Knoblauch-Kaninchen mit Bandnudeln



Zutaten (4 Personen):

- 1 Kaninchen (ca. 1,2 kg)
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 200 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 400 g Bandnudeln
- Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in warmem Olivenöl in einem großen Bräter dünsten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Das Kaninchen waschen, trocken tupfen, im Ganzen in den Bräter geben und darin von allen Seiten anbräunen. Danach das Kaninchen salzen, pfeffern, mit Paprika bestäuben und mit dem Wein begießen. Im Anschluss die Kräuter, die ungeschälten Knoblauchzehen sowie die gedünsteten Zwiebeln hinzugeben.

Den Bräter zugedeckt in den vorgeheizten Backofen gegeben und 50 Minuten schmoren. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Bandnudeln nach Packungsanleitung zubereiten und abgießen. Das Kaninchen aus dem Backofen holen, in 8 Teile tranchieren und gemeinsam mit den Bandnudeln sowie der Bratensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt Aioli oder eine Trüffelcreme sehr lecker.

Nährwertangaben: 884 kcal p.P, 77 g KH p.P.