

Kaninchen mit Speckbohnen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Fisolen / Grüne Bohnen / Prinzessbohnen	500 g
Kaninchenfleisch	1 kg
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	8 Scheibe(n)
Margarine / Thea	2 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	1 Prise(n)
iglo Kräuter der Provence	2 Teelöffel
Karotten / Möhren	2 Stk.

Zubereitung:

Kaninchenfleisch (am besten Keulen, der Hühnerkeulen) mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen, in einer Pfanne mit Deckel Thea Brat und Saftmeister erhitzen (nicht zu heiß, wird schnell braun)

Die Keulen einlegen und den Deckel drauf.

In der Zwischenzeit die Bohnen ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser kochen. Anschließend immer ein paar Bohnen zusammen in den Speck wickeln. Mit einem Zahnstocher befestigen.

Das Kaninchenfleisch öfters wenden.

Die zwei Karotten in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben.

Nach ca. 1 Stunde die Speckbohnen dazulegen und noch 10 Minuten anbraten lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-838-Kaninchen-mit-Speckbohnen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at