

Kaninchen im Speckmantel



1 Stk. Kaninchen (küchenfertig ausgelöst)

500 ml Rotwein

1 EL schwarzer Pfeffer

2 Stk. Lorbeerblätter

6 Stk. Wachholderbeeren

1 EL Rosmarin

1 EL Thymian

2000 ml Buttermilch

etwas Salz

etwas frisch gemahlener Pfeffer

20 Sch. Frühstücksspeck (dünn)

etwas Öl (zum Bestreichen)

- 1 Den Kaninchenrücken je nach Länge in 3 bis 4 Stücke teilen, die Läufe von Keulen und Schulter abtrennen.
- 2 Für die Marinade den Rotwein mit den Pfefferkörnern, den Lorbeerblättern, den Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian einmal aufkochen und abkühlen lassen.
- 3 Die Kaninchenteile in eine Schüssel legen, mit der Marinade und der Buttermilch gießen und an einem kühlen Ort 1 Tag ziehen lassen. Während dieser Zeit die Fleischteile mindestens einmal wenden.
- 4 Vor dem Grillen die Kaninchenstücke aus der Marinade heben, mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Um jedes Fleischstück 2 bis 3 Scheiben Frühstücksspeck wickeln, mit Zahnstochern feststecken und die Stücke mit etwas Öl bestreichen.
- 5 Die Kaninchenteile bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten insgesamt etwa 15 Minuten grillen.
- 6 Als Beilage gegrillte Maiskolben, Paprikaringe und Gemüsezwiebeln.