

Wildkaninchen vom Grill



1 x	Wildkaninchen , küchenfertig
6 Esslöffel	Olivenöl
6 Esslöffel	Zitronensaft , frisch
1 Esslöffel	Zitronenzesten
3 Esslöffel	Honig
2 Esslöffel	Sojasoße
2 Zehe	Knoblauch
5 Zweig	Rosmarin
1 x	Salz und Pfeffer

1. Das Wildkaninchen in fünf Teile (Rücken, Keule und Vorderläufe) zerteilen und sauber parieren. Aus dem Olivenöl, dem Zitronensaft, den Zitronenzesten, der Sojasauce und dem Honig eine Marinade anrühren. Knoblauch auspressen und dazugeben. Gut salzen und pfeffern. Rosmarinzweige in die Marinade legen. Die Kaninchenteile in die Marinade legen und für mindestens vier Stunden marinieren.

2. Grill anheizen und darauf achten, dass die Holzkohle nur die Hälfte des Grills bedeckt. Die Kaninchenteile kurz über der direkten Glut anbraten, anschließend neben die Glut legen und den Deckel schließen (indirektes Grillen). Je nach Größe des Kaninchens die einzelnen Teile zirka 15 Minuten indirekt fertig braten. Die Keulen brauchen etwas länger.