

# Kaninchen mit Backpflaumen



## Zutaten für drei Personen:

1 Kaninchenrücken  
6 Backpflaumen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Senf  
Parmaschinken, sehr dünn  
geschnitten  
1 EL Olivenöl  
75 ml Gemüsebrühe  
40 g Sahne

1. Kaninchenfilets auslösen, waschen und trocken tupfen. Seitlich aufschneiden, damit eine Tasche entsteht.

2. Backpflaumen entkernen, sie dürfen nicht zu trocken sein.

3. Backpflaumen in die Taschen einfüllen, die Filets salzen, pfeffern und leicht mit Senf einreiben.

4. Dann mit Parmaschinken umwickeln, zustecken.

5. In einer backofengeeigneten Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, mit 75 ml kräftiger Gemüsebrühe ablöschen und im vorgeheizten Ofen bei 150° in 15 Minuten fertig braten.

6. Das Fleisch warm stellen. Etwas Sahne zur Sauce geben und reduzieren. Abschmecken.

7. Auf warmen Tellern anrichten.

## Hinweise:

Wenn der Kaninchenrücken schon in Portionsstücke geteilt ist, soll man das Filet nicht auslösen sondern am Knochen lassen. Die Bratzeit im Ofen verlängert sich dann auf ca. 25 Minuten bei 170°.

Beilagen: Spiralnudeln und in Gemüsebrühe gedünstete, geschnittene Zucchini.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.01.2023