Gebratenes Kaninchen
Arnab Maqli

Gebratenes Kaninchen (Arnab Maqli) aus Palästina ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht. Das Kaninchenfleisch wird oft mit einer Mischung aus Gewürzen wie Knoblauch, Zwiebeln und verschiedenen Kräutern mariniert und dann goldbraun gebraten. Der Geschmack ist intensiv und würzig, mit einer leichten Süße und einer angenehmen Schärfe.
Das Fleisch ist zart und saftig, und die Gewürze verleihen ihm eine tiefe, reichhaltige Note. Dieses Gericht wird häufig mit Beilagen wie Reis oder Brot serviert und ist ein wunderbares Beispiel für die vielfältige und aromatische Küche Palästinas.

Herkunft: Palästina
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kaninchen
5 Blätter Lorbeer
125 ml Öl
4 Zwiebel(n)
4 EL Sumach
2 EL Thymian
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Von dem Kaninchen die Schenkel abtrennen, halbieren und den Rücken in 4 Teile hacken.

Zubereitung

Die Stücke in einen Topf geben und die Lorbeerblätter hinzufügen. Mit Wasser bedecken und 45 Minuten kochen lassen. Herausnehmen und trocken tupfen. Die Brühe durch ein feines Sieb geben und anderweitig verwenden. Die Hälfte des Öls in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kaninchenstücke hineingeben und von allen Seiten braun anbraten. Die andere Hälfte des Öls in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und darin anbraten. Über die Kaninchenstücke geben. Gewürze und Salz drüberstreuen und alles zusammen noch kurz weiterbraten. Mit Brot und Salat servieren.

© 2026 coquina.de