

# Grillrezepte

## Gegrillte Kaninchenkeulen

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Gefüllt, Grill, Hauptspeise, BBQ,

---

2	Schalotten, fein gehackt	2	Kaninchenkeulen
1	Knoblauchzehe, fein gehackt	6	Scheiben luftgetrockneter Speck
50 g	Pfifferlinge oder - Champignons, gehackt		- (hauchdünn aufgeschnitten)
1/2 Bund	Petersilie, gehackt		Salz, Pfeffer
1	Essl. Thymianblättchen		Olivenöl

---

Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Pilze hinzufügen. Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie und Thymian untermischen.

Die Kaninchenkeulen entbeinen, dann zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Pilzmasse bestreichen.

Die Rouladen in die Speckscheiben einwickeln.

Das geht am besten, wenn man jeweils 3 Scheiben Speck eng aneinander legt, eine Roulade darauf gibt und vorsichtig aufrollt. Evtl. mit Zahnstocher fixieren.

Etwas platt drücken und auf dem Grill garen.