

Grillrezepte

Gegrilltes Kaninchen

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, Grillen, Kaninchen

1	Kaninchen (1,5 kg)	gemahlener Pfeffer
5	kleine Zweige frischer Thymian	Pfefferkörner
1	Liter Weißwein	Ö Liter zum Bestreichen
1/4 Liter	Sojasauce	Salz

Das Kaninchen in 6 Portionen teilen.

Mit den Thymianzweigen in eine Schüssel legen.

Weißwein und Sojasauce mit gemahlenem Pfeffer und Pfefferkörnern kräftig würzen, einmal aufkochen lassen.

Heiß über das Kaninchen gießen.

Abgedeckt einen Tag in der Marinade stehen lassen.

Die Fleischstücke mit Küchenpapier trockentupfen.

Vor dem Grillen mit Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen. Ca. 30 - 40 Minuten grillen, dabei von Zeit zu Zeit wenden und mit der Marinade bepinseln.

Danach salzen.