Kaninchen nach Zigeunerart
Aranib 'ala Tariqat n-Nawar

Kaninchen nach Zigeunerart (Aranib 'ala Tariqat n-Nawar) ist ein Gericht aus Marokko. Dieses Gericht zeichnet sich durch seine reichhaltigen und würzigen Aromen aus.Der Geschmack ist herzhaft und intensiv, mit einer angenehmen Schärfe und einer leichten Süße. Das Kaninchen wird oft mit einer Mischung aus Zitronensaft, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen wie Thymian mariniert, was ihm eine tiefe und komplexe Geschmacksnote verleiht. Die lange Marinierzeit sorgt dafür, dass die Aromen gut in das Fleisch einziehen, und das Schmoren macht das Kaninchen besonders zart und saftig.

Herkunft: Marokko
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 2 Stunde(n)

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Kaninchenstücke
2 Zitrone(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
1 Bund Thymian
1 EL Pfeffer grob gemahlen
3 Blätter Lorbeer
4 Fleischtomaten
7 EL Öl
3 Frühlingszwiebel(n)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 TL Rosenpaprika
20 Oliven schwarz
4 Fladenbrot(e)
1 Prise Cayennepfeffer

Vorbereitung

Die Kaninchenstücke gründlich waschen und trocken tupfen. Zitronen auspressen, 2 Knoblauchzehen und die Hälfte des Thymians fein hacken. Mit dem Pfeffer und 2 Lorbeerblättern in eine große Schüssel geben und die Kaninchenteile 8 bis 10 Stunden lang marinieren, ab und zu wenden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und enthäuten. Das Tomatenfleisch würfeln und beiseite stellen. In einem großen Topf 3 EL Olivenöl erhitzen. Die Lauchzwiebeln und die restlichen Knoblauchzehen fein hacken und darin anrösten.

Zubereitung

Das Kaninchenfleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und in den Topf geben. Rundherum gut anbraten, bis die Stücke braun sind. Salz und Pfeffer dazugeben und kurz weiterbraten. Das Tomatenfleisch mit ¾l Wasser, dem dritten Lorbeerblatt und Rosenpaprika

© 2026 coquina.de

vermischen. Den restlichen Thymian fein hacken und dazugeben. Alles über das Fleisch gießen und auf kleiner Flamme 30 Minuten köcheln lassen. Die Oliven halbieren, entsteinen und in den Topf geben. Noch etwa eine Stunde schmoren lassen, bis das Fleisch gar ist. Die Brote aufschneiden und in einer Pfanne mit 4 EL Olivenöl rösten. Nach Belieben Cayennepfeffer drüberstreuen. Jeweils ein Brot pro Portion in einen tiefen Teller geben und das geschmorte Kaninchenfleisch daneben anrichten.

© 2026 coquina.de