Kaninchen in Mandelsauce
Conejo con almendras

Conejo con almendras ist ein traditionelles spanisches Gericht, bei dem Kaninchen in einer aromatischen Mandelsoße geschmort wird.
Dieses Gericht wird oft mit Kartoffeln oder frischem Brot serviert und ist perfekt für ein herzhaftes Mittag- oder Abendessen.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kaninchenfleisch
1 Zwiebel(n) weiß
4 Zehen(n) Knoblauch
2 Zweig(e) Petersilie
60 g Mandeln geschält
6 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
1 Blätter Lorbeer
125 ml Weißwein
10 Mandeln zum Anrichten



Kaninchen in Mandelsauce

Vorbereitung

Das Kaninchen in 6 bis 8 Stücke zerteilen, waschen und abtrocknen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Den Knoblauch in Scheiben, die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und grob hacken. Die Mandeln grob hacken.

Zubereitung

In einer breiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Kaninchenstücke darin rundum goldbraun anbraten, herausnehmen und warm stellen. Im selben Öl Zwiebel, Knoblauch, Mandeln (bis auf 1 EL) und Petersilie 5 Minuten anbraten. Etwas abkühlen lassen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und mit dem Pürierstab pürieren. Die Kaninchenstücke wieder in das Öl geben, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Mandelpüree und das Lorbeerblatt dazugeben und den Wein angießen. Kurz aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 bis 40 Minuten schmoren. Die übrigen Mandeln in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und vor dem Servieren über das Kaninchen verteilen. Dazu schmecken Pilze, mit Knoblauch und Speck gebraten und ein trockener Weißwein.

© 2026 coquina.de