

Marinierter Kaninchenschenkel vom Grill mit Sauerrahmsauce



Rezept für 2 Personen

Kaninchenschenkel:

- 2 Kaninchenschenkel
- 1 Esslöffel Senf mild
- 1 Thymiansträusschen
- 2 Knoblauchzehen mit der Schale grob zerdrückt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 50g Olivenöl

Zubereitung:

- Die Kaninchenschenkel mit Senf bestreichen, mit abgezipften Thymianblättchen, Salz Pfeffermühle und Olivenöl würzen und mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur marinieren lassen.
- Ca. 20 Minuten auf kleinem Feuer grillieren.
- Mit knackigem Blattsalat, grilliertem Maiskolben, Pommes Chips etc. servieren.

Sauerrahmsauce:

- 100g saurer Halbrahm
- ½ Esslöffel Currypulver mild
- ½ Kaffeelöffel Peperonciniwürfel fein
- Salz

Zubereitung:

- Alles gut mischen.