



Kaninchen vom Drehspieß / Spatcock

by Joscha Bastians



Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Einstechthermometer ODER Meater +
- Messer
- Drehspieß
- Silikonpinsel
- Grillzange
- Ikea Koncis Schale
- Marinadenhandschuhe
- Bürste und Fettspray bei Spatcock

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Das Kaninchen, welches küchenfertig ausgenommen ist (normalerweise der Fall), trocken tupfen und alles, was sich im Bauchraum befindet entfernen. Gerne auch überschüssiges Fett und Sehnen herausreißen.
2. Zum Würzen könnt ihr entweder eine Gewürzmischung eurer Wahl nutzen und diese direkt mit Öl mischen, damit ihr das Kaninchen mit einer "Ölpaste" einreiben könnt (Gewürze welche sich für Wild eignen, könnten hier zum Einsatz kommen) ODER ihr mischt euch selbst eins zusammen.
3. Würzen mit eigener Mischung
 - Kaninchen mit Salz & Pfeffer nach Belieben würzen, ebenfalls mit Knoblauchpulver oder frisch gepresstem Knoblauch bestreichen. Anschließend noch mit Kräutern eurer Wahl (z.B. Rosmarin) würzen.
 - Anschließend mit Öl einreiben
4. Kaninchen vom Drehspieß (mit Heckbrenner, geht aber genauso gut ohne)
 - Den Drehspieß durch den Bauchraum des Kaninchen stechen und die Keulen mit den Gabeln des Drehspießes gut fixieren, damit sich später auch wirklich alles gut mit dreht
 - Darunter die Ikea Koncis Schale legen und mit Wasser befüllen
 - Zum Garen nur den Heckbrenner einschalten, dabei sollte eine Deckeltemperatur von 180°C zum Garen genutzt werden
 - Bei einer Kerntemperatur von 75°C ist das Kaninchen fertig, dazu immer mal wieder mit dem Einstechthermometer kontrollieren ODER

Zutaten: 2-3 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Kaninchen
Etwas	Gewürzmischung nach Wahl
Etwas	Pflanzenöl
Ca. 1L	Fond oder Wasser

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: Meat `n` Great

- Es kann auch Fond verwendet werden, wenn man eine Sauce dazu möchte
- Beilagen wie z.B. Kartoffeln können auch in der Ikea Koncis Schale platziert werden

per mit dem Meater + ganz bequem per Bluetooth ans Handy senden lassen (ACHTUNG: Immer nah am Knochen messen!)

5. Kaninchen im spatcoock Style (ohne Heckbrenner, indirekt)

- Die mit Wasser oder Fond befüllte Ikea Koncis Schale unter dem Rost



platzieren und d

as

Kaninchen Flach auf den Rost, über die Ikea Koncis legen

- die äußeren Brenner einschalten (bei einem 4 Brenner sind also die beiden inneren Brenner aus und bei einem 3 Brenner nur 1 Brenner)
- Den Grill vorheizen, bis auf eine Deckeltemperatur von ca. 180°C, die auch zum Garen genutzt wird
- Bei einer Kerntemperatur von 75°C ist das Kaninchen fertig, dazu immer mal wieder mit dem Einstechthermometer kontrollieren ODER per mit dem Meater + ganz bequem per Bluetooth ans Handy senden lassen (ACHTUNG: Immer nah am Knochen messen!)

- Zunächst den Rost sauber bürsten und etwas einölen