

Gegrilltes Kaninchen mit Halloumi Grillkartoffeln

Endlich durfte ich mal ein ganz leckeres Kaninchen auf den Grill werfen. Wie das geht und was ihr braucht zeig ich euch hier im Rezept.

Zutaten Kaninchen:

- 1 Kaninchen küchenfertig zerteilt
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Bio Zitrone
- 3 EL frischer Thymian
- 2 EL frischer Rosmarin
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 8 Scheiben Bacon
- Salz und Pfeffer

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zutaten Halloumi-Grillkartoffeln:

- 4 große Kartoffeln
- 30 g Parmesan
- 1 Bund frischen Basilikum
- 3 EL Sahne
- 25 g weiche Butter
- 1 EL Dijon Senf
- Salz und Pfeffer
- restlicher Bacon vom Kaninchen
- 200 g Halloumi Käse

Amazon.de Widgets

Zubereitung:

1. Die Schale und den Saft der Zitrone, den Thymian, den Rosmarin, den

Honig, die Knoblauchzehen und das Olivenöl in einen Mixer geben und ganz fein mixen. Das ist die Marinade für das Kaninchen.

2. Zwischen die beiden Bauchlappen, auch Flank genannt, wird der Bacon gegeben und mit Spießen befestigt. Dann werden alle Kaninchenteile beidseitig mit der Marinade bestrichen. Jetzt darf das Kaninchen mindestens für eine Stunde im Kühlschrank ziehen.
3. In der Zwischenzeit werden die Kartoffeln fest in Alufolie gewickelt.
4. Nun wird es auch schon Zeit den Grill anzuheizen. Dafür zünde ich einen ganzen Anzündkamin mit Briketts durch und gebe die glühenden Kohlen dann links und rechts in den Kugelgrill, richte mir somit eine indirekte Zone ein. So kann der Grill nun auf 200°C vorheizen.
5. Wenn diese Temperatur stabil anliegt wandern die Kartoffelpäckchen für etwa 50 Minuten in die indirekte Zone.
6. Während dieser 50 Minuten bereite ich die Füllung der Kartoffeln vor. Dafür werde ich den Bacon auf dem Grill auslassen und anschließend kleinhacken. Ebenso wird der Basilikum gehackt. Jetzt wandern Bacon, Basilikum, Parmesan, Dijon Senf, Sahne, Butter und die Gewürze in eine Schüssel. Dort warten sie dann, bis die Kartoffeln vom Grill kommen.
7. Nach den 50 Minuten kommen die Kartoffeln dann vom Grill und werden ausgepackt. Jetzt kann ich die Kartoffeln halbieren und aushöhlen, bis ringsum etwa 5 mm Rand stehen bleiben. Die anfallende Kartoffelmasse wandert nun mit in die Schüssel zu den restlichen Zutaten der Füllung und wird mit ihnen ordentlich vermischt. Ist das getan, fülle ich die Masse zurück in die Kartoffelhälften und belege alles mit Halloumischeiben.
8. Während die Kartoffeln vorbereitet werden, kann der Grill nun auf etwa 220°C vorgeheizt werden. Sind diese 220°C erreicht werden die Kaninchenstücke scharf angegrillt. Ich fange mit den Hinterläufen an, da diese am dicksten sind und somit am längsten brauchen werden. Aber nur etwa 5 Minuten vor den anderen Teilen.
9. Jetzt wandern die Schlegel in den indirekten Bereich und der Rest kann angegrillt werden. nach weiteren 5 Minuten kommt dann das ganze Kaninchen in den indirekten Bereich und verweilt dort bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten.
10. Dann kommen die Kartoffeln auch wieder auf den Grill und zwar ebenfalls in den indirekten Bereich. Nun schließe ich den Deckel und warte weitere 10 Minuten, bis alles gleichzeitig fertig ist.
11. Jetzt bleibt nur noch eins: Genießen! Guten Appetit.