

Schwarzataler Kaninchen



Fam. Leo Schitkowitz

Am Natschbach 7

2620 Natschbach

0676/32 86 341

Warum Kaninchenfleisch?

Kaninchenfleisch ist sehr mager und zart, geschmacklich erinnert es an Hühnerfleisch. Es ist hingegen fettärmer und hat weniger Kalorien als Hühner- oder Putenfleisch. Auch der Eisengehalt mit 3,5 g/100 g ist fast doppelt so hoch als beim Geflügel. Aufgrund des niedrigen Purin Wertes, wird es von Gicht und Rheuma anfälligen Menschen sehr gut vertragen. Der hohe Magnesiumgehalt von 29 mg spricht für Kaninchenfleisch.

Nährwerttabelle pro 100 g

Kalorien	152 kcal
Eiweiß	21 g
Fett	7,6 g

Warum nicht Bio?

Unsere oberste Prämisse ist die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Tiere! Aus diesem Grund haben wir uns bei unserem Stallneubau sehr bewusst gegen die Biohaltung entschieden, da hier ein Auslauf – auch wenn dieser nur sehr klein sein muss und betoniert sein darf, vorgeschrieben ist. Dieser birgt allerdings das Risiko von Infektionen und Raubtieren. Um unsere Kaninchen vor Krankheiten aus der Umgebung zu schützen haben wir ein spezielles Lüftungssystem, welches die gesamte Zuluft über Virenfilter leitet. Dadurch ist es uns möglich mit geringstem Medikamenteneinsatz und ohne Antibiotika unsere Tiere gesund und vital zu erhalten.

Über Uns

Unser Betrieb, der in der Grenzregion zwischen dem südlichen Wiener Becken und der Buckligen Welt gelegen ist, gehört zu den kleineren landwirtschaftlichen Vollerwerbsbetrieben in Österreich. Wir führen diesen als pauschalierten Familienbetrieb.

An verschiedenen Betriebszweigen haben wir:

- Kaninchenhaltung: durch die Spezialisierung in diesem Bereich und die sehr aufwändige Haltung der Kaninchen haben wir eine Alleinstellung in Österreich
- Obstbau: Seit 2000 produzieren wir Obstsäfte und Apfelmust aus eigenem Anbau
- Forstwirtschaft: Aufgrund der vorherrschenden Baumarten und der Seehöhe ist der Qualitätsholzanteil in unseren Wäldern sehr gering. Deshalb erzeugen wir ofenfertiges Brennholz, welches wir regional an private Abnehmer liefern.
- Ackerbau: durch die geringe Flächenausstattung des Betriebes ist dieser Betriebszweig nur untergeordnet vorhanden.

Wo ist das Kaninchenfleisch erhältlich?

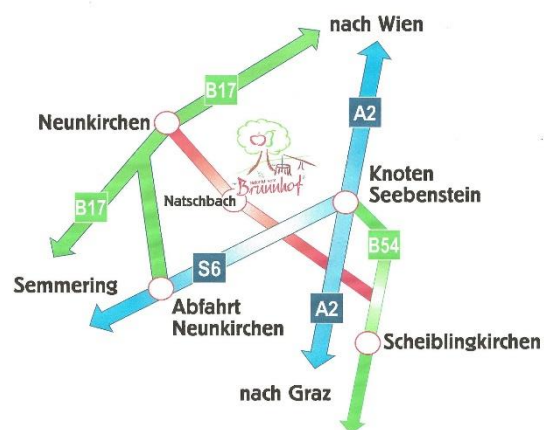
Das Kaninchenfleisch ist im Ganzen oder in Teilen bei uns im Hofladen des BRUNNHOFES gegen Vorbestellung erhältlich. Unsere Säfte, Schnäpse und Liköre sind zum Teil auch prämiert, wie z.B. Apfel-Aroniasaft mit GOLD, der Apfel-Holundersaft mit SILBER auf der Wieselburger Messe. Unser Apfellikör wurde mit GOLD bei der „Alpe Adria“ Verkostung und bei „Schnaps im Schloss“, der Kirschlikör zweifach mit BRONZE, der Nusslikör mit GOLD bei der Alpe Adria Verkostung, der Apfelbrand im Eichenfass mit GOLD bei der Alpe Adria Verkostung prämiert und noch vieles mehr.

Weitere Produkte bei uns:

- Apfelsaft
- Apfel-Holundersaft
- Birnensaft
- Maschanker naturtrüb
- Apfel-Aroniasaft
- Apfel-Karottensaft
- Apfelmost
- Cidre
- Liköre (Apfel, Kirsche, Rotwein, Nuss)
- Schnäpse (Apfel, Birne)
- Dörrobst
- Marmeladen
- Apfelessig



So finden Sie zu uns:



Haltbarkeit von Kaninchenfleisch

In der Tiefkühltruhe maximal 6 Monate mit Knochen und 12 Monate ohne Knochen.

Kaninchenteile: Bedeutung und Anwendung beim Kochen

Keulen (auch Schlegel oder Läufe genannt): ist ein besonders wertvolles Stück, da es vor allem sehr fettarm ist. Sie gehören zu den größten Teilstücken des Kaninchens. Bei der Zubereitung sollte man es bei niedriger Temperatur garen lassen, damit es nicht zu trocken oder zäh wird. Sie sind zum Braten, Schmoren, Einlegen, Marinieren und Grillen geeignet. Geschnetzeltes, Gulasch oder Schnitzel können daraus geschnitten werden, sowie leckeres Cordon Bleu.

Vorderläufe (auch Vorderteile genannt): sind besonders beliebt, da das Fleisch durchwachsen und somit ungeheuer saftig ist. Richtig zubereitet geht das Fett direkt ins Fleisch über. Somit ist das Fett kaum spürbar. Die Garzeit ist kürzer als bei den Keulen. Das kurze, feinfaserige Fleisch eignet sich besonders zum Schmoren.

Rücken: ist ein zartfaseriges Teil, welches am Stück bei nicht zu hoher Hitze gebraten werden kann. Es ist ein sehr saftiges Fleisch, welches für Geschnetzeltes und Gulasch geeignet ist. Außerdem lässt es sich gut braten und schmoren. Aufgrund des hohen Knochenanteils verhilft es der Sauce zu einer guten Konsistenz und leckeren Geschmack.

Echte Filet: das Teil befindet sich unter dem Rücken und ist das edelste Stück, welches aber sehr klein ist. Es ist sehr zart, kurzfasrig und ideal zum Kurzbraten.

Rippenstück mit Bauchlappen ergibt ein sehr schönes Stück. Der Bauch ist natürlich fetter als die anderen Teile. Richtig zubereitet ist der Bauch eines der besten Stücke, welches beim Schmoren sehr zart wird. Mit Knochen eignet es sich gut für Spareribs.

Rezeptvorschläge

Gedünstete Kaninchenkeulen

Zutaten

4 Kaninchenkeulen, 2 EL Olivenöl, 3/8 l Weißwein, 4 kleine Zwiebeln, 4 Stück Stangensellerie, 2 Karotten, 4 Knoblauchzehen, 6 Scheiben durchwachsenen Speck, 2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Rosmarin, Prise Salz und Pfeffer

Gemüsebratlinge

2 Kartoffeln, 1 gelbe Karotte, 100 g Lauch, 1 Ei, 1 EL Kartoffelflocken, Öl

Vorbereitung

Das Backrohr auf 220° Grad vorheizen; die Kaninchenkeulen auslösen, kalt abspülen, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Stangensellerie waschen, putzen und in Scheiben schneiden; Karotten waschen, putzen, halbieren und in Stifte schneiden; die Knoblauchzehen

schälen und in Scheiben schneiden; die Kaninchenkeulen in eine mit Olivenöl beträufelte, heiße Bratpfanne legen und rundum zu schöner Farbe anbraten; den Weißwein zugießen und im vorgeheizten Backrohr ca. 40 Minuten garen.

Zubereitung

Die Speckstreifen in 3 Teile schneiden und mit dem Gemüse und Knoblauch nach 20 Minuten zu den Kaninchenkeulen geben; 15 Minuten vor Ende der Garzeit Lorbeerblätter und Rosmarin zugeben; für die Gemüsebratlinge Kartoffeln und gelbe Karotte waschen, schälen und in feine Streifen raspeln; den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden; das Gemüse mit Ei und Kartoffelflocken binden; salzen, pfeffern und zu kleinen Leibchen Formen; diese im heißen Öl an beiden Seiten langsam braten; die Kaninchenkeulen mit dem Gemüse und den Gemüsebratlingen anrichten.

Estragon-Kaninchen mit Obers-Senfsauce

Zutaten

1 Kaninchen (ca. 1,5 kg), 3 Zwiebeln, 20 g Butterschmalz, Salz und weißer Pfeffer, 1/8 l Weißwein, 3/8 l Wasser, 3 Karotten, 250 g Champignons, 1 EL Butter, ¼ l Gemüsefond, je ½ Bund Estragon und Petersilie, 1/8 l Obers, 2 EL Senf

Vorbereitung

Das Kaninchen in 8 – 10 Teile (Keulen und Schultern abtrennen, Rücken in vier Teile schneiden) zerlegen; die Kaninchenteile waschen und trockentupfen; die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden; die Karotten waschen, putzen und in Stücke schneiden; die Champignons vorsichtig säubern und halbieren; Petersilie und Estragon waschen und hacken; das Backrohr auf 200° Grad vorheizen.

Zubereitung

Das Butterschmalz erhitzen und das Kaninchenfleisch darin unter Wenden anbraten und würzen; die Zwiebeln beifügen und mitrösten; die Pfanne in das Backrohr stellen und die Kaninchenteile ca. 50 Minuten garen; dabei öfters mit Wein, Wasser und Eigensaft übergießen; die Champignons in heißer Butter anbraten, würzen und danach herausnehmen; die Karotten im verbliebenen Bratfett andünsten; mit Gemüsefond ablöschen, aufkochen und ca. 10 Minuten garen; die Champignons beifügen und erhitzen; Petersilie und Estragon darüber streuen; Obers und Senf nach ca. 30 Minuten zum Fleisch geben, etwas einkochen lassen und nachwürzen; gegen Ende der Bratzeit das Karotten-Champignonmischung zum Kaninchen geben.

Kaninchen-Rückenfilets im Teigmantel

Zutaten

4 Rückenfilets (ca. 600 g), Salz, Pfeffer, Öl, 500 g Blätterteig, 200 g Speck, 400 g Kaninchen-Frikadellen-Brät, 1 Ei

Zubereitung

Die Filets salzen und pfeffern, im Fett kurz anbraten und abkühlen lassen. Den Teig halbieren, dünn ausrollen und beide Teigstücke mit Speckscheiben belegen und ein wenig Rand frei lassen. Das Kaninchenbrät gleichmäßig auf den Speck streichen. Je 2 Filets darauflegen, dass beide dünnen Enden ca. 10 cm aufeinander liegen. Die Teigenden mit Eiweiß bestreichen, den Teig über dem Fleisch

zusammenklappen und andrücken. Die Teigtasche mit Eigelb bestreichen und bis zum Fleisch einstechen. Dann bei 180° C ca. 30 Minuten backen und danach kurz ruhen lassen.

Kaninchen-Spareribs

Zutaten

1,2 kg Kaninchenbrust mit Knochen, 1 l heller Fond, 100 ml Apfelsaft, 1 TL Zucker, 2 EL Honig, 4 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Paprikapulver, ½ TL Chilipulver, ¼ TL Pfeffer, ¼ TL gemahlener Zimt, 2 TL Salz

Zubereitung

Am Vortag die Kaninchenbrust mit den Rippen unterhalb des Rückenfilets, sowie die Rippenstücke der Länge nach abtrennen und in der Mitte durchschneiden, damit sie schön flach sind. Fond aufkochen und die Rippenstücke dazugeben. Bei kleiner Hitze ca. 45-60 Minuten garen. Aus dem Fond nehmen und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen. Apfelsaft, Zucker, Honig und Olivenöl verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Knoblauch schälen, pressen und mit den Gewürzen hinzufügen. Alles gut verrühren. Spareribs mit der Marinade einreiben und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Dann bei ca. 220° C für ca. 10 Minuten auf jeder Seite schön braun braten.

Kaninchen-Gulasch mit Paprika und Pflaume

Zutaten

300 g gemischte Paprika, 150 g Lauch, 100 g schwarze Oliven, 150 g Zwiebeln, 80 g Knoblauch, 150 g getrocknete Pflaumen, 600 g ausgelöstes Kaninchenfleisch, Salz, Pfeffer, Öl, 80 g blanchierte Mandelkerne, 1 EL Rosmarin, 5 Salbeiblätter, 1 EL Paprikapulver, 1 EL Mehl, 200 ml Rotwein, 600 ml dunkler Fond

Zubereitung

Paprika und Lauch waschen, putzen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Oliven und Pflaumen halbieren. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob schneiden. Das Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden, salzen, pfeffern und im heißen Fett oder bei 250 °C in einem Bräter ca. 10 Minuten gut anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse dazugeben und kurz andünsten. Oliven, Mandeln, Pflaumen, Rosmarin und Salbei beifügen, mit Paprika und Mehl bestäuben und verrühren. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen, dann den Fond dazugeben und alles ca. 1 Stunde bei nicht zu hoher Hitze köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Falls es im Bräter zubereitet wird, zugedeckt schmoren lassen.

