

# Schnelle Kaninchen-Pfanne

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/08/01/schnelle-kaninchen-pfanne/](https://happy-mahlzeit.com/2019/08/01/schnelle-kaninchen-pfanne/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 300g Kaninchenfilet
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 EL Kapern
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 Salbeiblätter
- 2 EL Semmelbrösel
- Butter
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Vom Kaninchenfilet die Silberhaut abziehen, dann das Fleisch in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kapern hinzufügen. Den Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Salbeiblätter grob zupfen und beides in die Pfanne geben. Reichlich Butter in die Pfanne geben, mit den Semmelbröseln abbinden und kurz anrösten lassen. Das Ganze mit Pfeffer würzen.

*Rezept: Steffen Henssler*

*Quelle: Topfgeldjäger vom 1.8.2011*