

Det er kun fantasien, der sætter grænsen for, hvad du kan lave af kaninkød. Men her er et par idéer.

### **Julekanin i fad**

I god stor parteret kanin lægges i et ildfast fad og drysses med salt og groft peber. Et par store røde æbler skæres i både og et par håndfulde svesker uden sten drysses hen over. Der hældes lidt væde ved, og fadet dækkes af et stykke stanniol, da kødet ellers nemt bliver for tørt.

Fadet sættes i ovnen ved 200 grader i cirka 1½ time alt efter hvor gammel kaninen er. Til stegning er en kanin på under 1½ år bedst.

Når kødet er mørt, gives det lige fem minutter i ovnen uden stanniol, så det lige bliver let brunet. Væden hældes fra, spædes med lidt suppe eller lidt vand, tilsæt lidt fløde og en klat ribsgele og jævn den lidt. Julekaninen serveres med en god hjemmelavet kartoffelmos til.

### **Kaninsuppe med abrikoser og kanel**

Kanin, suppeurter, olie, løg, hvidløg, salt, peber, stødt ingefær, stødt kanel, 125 gram spiseklare abrikoser og persille.

I god ung kanin, hel eller parteret, koges lige akkurat mør i cirka tre liter vand med lidt grøntsager ved til at give kraft og smag, pastinak, gulerødder, porrer, rodpersille og selleri er fint, hvis du har lidt løvstikke, så er den altid god – bare en enkelt stilk – og salt og peber.

Varm to spiseskefulde olie i en gryde og tilsæt et finthakket løg og tre fed pressede hvidløg (hvidløg kan undværes eller mængden mindskes, hvis du ikke er vild med det), og steg det ved svag varme i cirka fire minutter. Hæld den siede suppe på, og rør så to teskefulde stødt kanel, en teskefuld stødt ingefær, to spiseskefulde hakket persille og 125 gram hakkede spiseklare abrikoser deri. Kog det hele cirka 20 minutter, og tilsæt så mundrette stykker af kaninkødet og lad suppen lige akkurat komme op til kogepunktet, inden den serveres.

Retten passer til cirka fire eller fem personer.

### **Kontakt**

Danmarks Kaninavlerforening  
Forretningsfører Susanna Kristensen  
Holstebrovej 73, 6900 Skjern  
E-mail: hovedkontor@kaniner.dk  
Hjemmeside: www.kaniner.dk

### **Lokalforening**



# DANMARKS KANINAVLERFORENING



## SLAGTNING

## Man spiser da ikke kaniner!

Slagtning af kaniner er ikke noget, der er aktuelt for ejere af kælekaniner og også kun for ganske få ejere af hopkaniner. Men avler du kaniner til udstilling, så er det for de flestes vedkommende aktuelt at tænke på slagtning.

En del kan også godt lide tanken om at være selvforsynende og avler derfor med nogle få kaniner for at slagte ungerne, ligesom andre avler kyllinger, høns, ænder og gæs til slagtning.

Mange forbinder kun kaniner med kæledyr, og så er tanken om kaninsteg ikke rar. Men har du en del kaniner, så bliver det at slagte dem ikke meget anderledes end slagtning af andre dyr.

De fleste dyr er søde – både som unger og voksne – derfor slagter man og spiser dem alligevel – hvis du da ikke vælger at være vegetar.

I mange andre lande er der anderledes tradition for at spise kanin. For eksempel i Belgien, Frankrig og Italien er det helt almindeligt at se kaniner i slagterforretningerne og på restauranternes menukort. Også mange indvandrere i Danmark er vant til at spise kanin.



## Hvordan gør jeg?

Det er ikke svært at slagte kaniner, når du først lige ved hvordan. Mange mener faktisk, det er betydelig nemmere end at slagte en kylling. Gamle kaniner - specielt gamle han-kaniner - kan dog være svære at rykke skindet af.

Mange vil helst se med egne øjne, hvordan slagtningen sker. Hvis du har det sådan, så henvend dig til den nærmeste kaninavlerforening. De kan sikkert fortælle dig om en, der plejer at slagte selv, og hvor du måske kan få lov til at kigge på.

Ellers vil vi foreslå dig at købe eller låne bogen "Selvforsyneren" af Jørgen Liljensøe. Den har med billeder og tekst en udførlig forklaring på slagtning af blandt andet kaniner.

## Må jeg sælge ved stalddøren?

Hvis du har flere kaniner til slagtning, end du selv kan bruge, så dukker tanken om salg ved stalddøren op.

Fødevarestyrelsen stiller følgende krav til stalddørssalg:

- Stalddørssalget skal være registreret i Fødevarestyrelsen.
- Der må sælges max. 500 stk. årligt.
- Både slagtning og eventuel afhudning og salg skal ske på opdrætsbedriften.
- Kaninerne skal være uåbnede. Det vil sige, at forbrugerne skal selv fjerne indmad og tarme, når de kommer hjem, men kroppene må gerne sælges i afhudet stand.

## Kaninkød er godt!

Kaninkød er et godt, magert og kolesterolfattigt produkt. Desuden har det en neutral smag og smager omtrent som kyllingekød. Næsten det eneste, som du ikke kan lave af kaninkød, er en rød bøf. Derudover sætter kun fantasien grænser. Nogle foretrækker kaninen stegt i ovnen. Andre synes bedst om den sammenkogte ret. Nogle koger suppe på den og bruger kødet til tarteletter. Nogle laver rullepølser af den. Nogle griller den. Nogle foretrækker den milde smag. Mens andre sværger til spændende og stærke krydderier.

Der er skrevet flere mindre kogebøger med kanin. De fleste er skrevet af avlere med stor erfaring i at servere kaninretter. Men i enhver kyllingeopskrift kan kyllingen faktisk byttes ud med kanin.

## Hvad bruger du til hvad?

Gamle kaniner over 1½ år kan du for eksempel koge til suppe og bruge kødet til tarteletter eller biksemad. Eller du kan skære kødet fra benene, hakke og bruge det som hakket svinekød. Kaninkød er tørt, så du skal lige tænke på, at der skal rigelig væde til det hakkede kød.

Hvis du godt kan lide at stege en hel kanin, så fryser du selvfølgelig kaninen hel. Men de fleste foretrækker at partere den, inden de fryser den. Så fylder den også meget mindre. De fleste parterer i to lår, to forben og rygstykket delt i et par stykker.

Leveren er god til leverpostej og stegning. Den er meget mild i smagen. Slaget bruger mange til at hakke eller til at lave rullepølse af sammen med rygfileterne. Ellers kan du give slaget til hunden eller katten.