

# Kaninchenrückenfilet

Das Kaninchenrückenfilet gilt als edelstes Stück des Kaninchens und begeistert mit seiner außergewöhnlichen Zartheit und mildem Geschmack. Dank der feinen Fleischstruktur eignet es sich hervorragend für eine schnelle und schonende Zubereitung – von der Pfanne bis zum Sous-vide-Garen.

Ob als Hauptgericht in raffinierten Menüs oder als leichte Delikatesse zu frischen Kräutern, mediterranem Gemüse oder cremigen Risottos: Das Kaninchenrückenfilet ist ein vielseitiger Klassiker der Gourmetküche und eine hervorragende Alternative zu Geflügel oder Kalb.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

|       |    |
|-------|----|
| Keine | Ja |
|-------|----|

## Sonstige Angaben

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Herkunft        | Deutschland     |
| Portioniert     | Portioniert     |
| Tier            | Wild, Kaninchen |
| Lagertemperatur | 0-4°C           |

## Inverkehrbringer

Lapinchen  
Dompfaffstr. 34 53881 Euskirchen-Flamersheim Deutschland