REZEPT 16 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

16

WilderHase

Hasenkeulen in Rahm geschmort

HASE

JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

REZEPT 16 · HASENKEULEN IN RAHM GESCHMORT

WilderHase

Für **4 Personen** Dauer **ca. 2 Stunden**

JagdGenuss.de

Zubereitung

1. Die Hasenkeulen trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zwiebeln und Möhre würfeln.
2. Butterschmalz im Bräter erhitzen und die Keulen rundum goldbraun anbraten, herausnehmen. Speck im Bräter auslassen, Zwiebeln und Möhre darin anrösten.
3. Mehl darüberstäuben, kurz anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und einkochen. Fond, Wacholder, Lorbeer und Thymian zugeben.
4. Keulen zurück in den Bräter legen, Deckel auflegen und bei 160 °C im Ofen 75 bis 90 Minuten schmoren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Zwischendurch einmal wenden.
5. Keulen herausnehmen und warm halten. Sauce durch ein Sieb gießen, saure Sahne, Preiselbeeren und Senf einrühren, nicht mehr kochen lassen, abschmecken.
6. Keulen in der Sauce anrichten, mit Knödeln und Rotkraut servieren.

> *Feldhase hat Saison von Oktober bis Dezember – rechtzeitig vorbestellen. Wer Hase am Vortag in Buttermilch einlegt, bekommt ihn noch zarter.*

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DEN HASEN

4	Hasenkeulen vom Feldhasen
	Salz, Pfeffer
2 EL	Butterschmalz
100 g	durchwachsener Speck, gewürfelt
2	Zwiebeln
1	Möhre
1 EL	Mehl

FÜR DIE SAUCE

250 ml	Rotwein
400 ml	Wildfond oder Brühe
6	Wacholderbeeren, angedrückt
2	Lorbeerblätter
1	Zweig Thymian
200 g	saure Sahne
2 EL	Preiselbeeren
1 TL	Senf

DAZU

Semmelknödel oder Spätzle, Rotkraut

JagdGenuss.de
Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten
Freitag 11 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

INSTAGRAM FACEBOOK