



REZEPT 16 VON 16 · WILD AUS FRANKEN

WilderHase

Hasenkeulen in Rahm geschmort

16



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT



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

