

Hase auf Rotwein

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 160 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Speckscheiben	100 g
Marmelade / Konfitüre	1 EL (Esslöffel)
Wacholderbeeren	10 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Kaninchen	1 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)	1 Stk.
Butter	125 g
	250 ml
Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver	6 Stk.
Pfefferkörner	6 Stk.

Zubereitung:

Hase/Kaninchen teilen, ggf. häuten, salzen, leicht pfeffern.

Butter mit einigen Tropfen Öl (brennt dann nicht an!) im Bräter erhitzen, Kaninchenteile rundum anbraten. Herausnehmen.

Im Sud grob gewürfelte Zwiebeln hellbraun schwitzen, mit Rotwein ablöschen. In Scheiben geschnittene Zitrone, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, zerdrückten Brühwürfel zugeben.

Fleischteile dazulegen, mit Speckscheiben bedecken.

Restlichen Rotwein nachgießen und zugedeckt ca. 120 Min auf dem Herd köcheln, Kaninchen ca.90 Min. (Das Fleisch ist gar, wenn sich der Knochen mühelos aus der Keule löst) Fleisch herausnehmen und im Herd warm stellen, ggf. mit aufliegenden Speckscheiben kurz übergrillen.

Zitronenschale + Lorbeerblätter aus der Soße nehmen, den Rest mit Zauberstab pürieren.

Im Mörser Pfefferkörner und Nelken zerstoßen, zugeben und aufkochen. Mit der Marmelade abschmecken. Vor dem Servieren noch ein Esslöffel Rotwein in die Soße.

Dazu passen hervorragend grüne Klöße, als Gemüse: Rosenkohl

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-32-Hase-auf-Rotwein.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at