

Nachbars Hasenduett aus dem Schützengarten

Zubereitungszeit:

ca. 90 – 120 Minuten

Zutaten für 8 Personen

2 ausgelöste Hasen

Füllung 1:

25-30 dag Kalbsbrät
10-15 dag Champignon
10-15 dag Speckwürfel
Bauchspeck
Kräuter

Füllung 2:

25-30 dag Kalbsbrät
Knödelbrot nach Gefühl
Gemüse (Karotten, Erbsen...)
Bauchspeck
Kräuter

Sauce:

2 Karotten
1 Knollensellerie
Knochen
Etwas Fett
100 g Tomatenmark
0,1 l Rotwein
1,5 l Rindsbrühe (Würfel)
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
45 g Mehl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Für die Füllungen alle Zutaten gut vermischen, und auf dem Kaninchenfleisch verteilen und zusammenrollen – mit Bauchspeck umwickeln. In einer Auflaufform bei 160 Grad im Backofen braten. Pro kg ca. 1 Stunde – dabei immer auf die Kerntemperatur achten. Nicht über 68-70 Grad.

Sauce:

Zwiebeln, Karotten u. Sellerie waschen und ungeschält grob würfeln. Fett in einem großen Topf erhitzen und die Knochen bei starker Hitze anbraten. Das Gemüse dazugeben u. kurz mitbraten. Das Tomatenmark dazu u. kräftig anrösten – die Temperatur nicht zurücknehmen. Wenn die Mischung leicht ansetzt, das Ganze immer wieder mit etwas Wasser oder Rotwein ablöschen. Dabei die Kruste am Topfboden mit einem Löffel lösen. Den Vorgang dreimal wiederholen, damit die Soße eine schöne dunkle Farbe erhält. Dann mit der Brühe auffüllen u. die restlichen Gewürze dazu u. mind. 1 Std. köcheln lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb streichen, etwas ruhen lassen u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Zum Andicken das Mehl mit Wasser oder Rotwein glatt rühren u. mit dem Schneebesen in die kochende Sauce rühren. Dann noch ca. 10 Minuten köcheln!

Weinempfehlung:

Rotwein

Kochabend:

13. Dez, 2017 / Jürgen H.