

65 Jahre Qualität
Seit
1934
Frisches von heimischen Hühnern

Metzgerei



A. Scherner

Hauptstr. 47 79733 Görwihl Tel. 07754 / 212



empfiehlt:

Rezept
Nr.: 18

Marinierter Hasenrücken



Pro Portion: etwa 1100 kcal / 4600 kj

Man benötigt für 4 Personen:

2 Bund Suppengemüse, je 4 Lorbeerblätter und Wacholderbeeren, 1 l Rotwein (evtl. etwas mehr), 1 Hasenrücken (küchenfertig, etwa 1 kg), 6 EL Butterschmalz, 200 g durchwachsener Räucherspeck in dünnen Scheiben, 1 Dose Maronen (etwa 400 g, oder frische Maronen, etwa 500 g), 300 g Schalotten, Salz, Pfeffer,

Zubereitung:

1. Suppengemüse waschen und grob zerteilen, mit Lorbeer, Wacholderbeeren und dem Rotwein in eine große Schüssel geben. Den Hasenrücken waschen, abtrocknen und darin einlegen.
2. 1-2 Tage zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Elektro-Ofen auf 200°C vorheizen. Butterschmalz in einem feuerfesten Bräter auf dem Herd erhitzen. Hasenrücken aus der Marinade nehmen, abtrocknen und scharf anbraten.
3. Den Rücken mit dem Knochen nach unten legen. Mit Speck bedecken. Rotweinmarinade abseihen, 1/2 l davon zum Hasen gießen, den Rest beiseitestellen. Zugedeckt in der Ofenmitte 30 Minuten schmoren. (Gas: Stufe 3).
4. In der Zwischenzeit die Maronen abtropfen lassen und die Schalotten schälen. Beides zum Fleisch geben, eventuell noch etwas Marinade angießen und zusammen weitere 40 Minuten schmoren.
5. Den Hasenrücken herausnehmen und warmstellen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei starker Hitze auf dem Herd einkochen lassen. Das Fleisch tranchieren und mit der Sauce servieren.

Beilage: Kartoffelknödel auf klassische Art, Rotkohlgemüse und Preiselbeeren.

Guten Appetit!