

Hasenrücken

Zutaten:

- 1 Hasenrücken mit Knochen
- Bacon Streifen
- Karotten
- Zwiebel
- Eine Tomate
- Wacholderbeeren
- Brühe oder Fonds
- einen guten Rotwein
- Creme fraiche
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Lorbeerblätter
- Pflanzenöl

Zuerst den Hasenrücken enthäuten und von den Knochen entfernen. Die Knochen verwendet man später für die Soße. Den ausgelösten Hasenrücken salzen und pfeffern. Mit dem Salz aufpassen, da der Hasenrücken mit den Bacon Scheiben umwickelt wird. Den Hasenrücken kurz von allen Seiten in der Pfanne anbraten.

Die Karotten schälen und in Stifte schneiden. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Tomate häuten (mit heißem Wasser übergießen), die Kerne entfernen und würfeln. Die Karotten, Zwiebel und die Tomatenwürfel in Öl anbraten, die Knochen ebenfalls rösten.

Mit Rotwein ablöschen. Diesen Grundfonds in einen feuerfesten Bräter oder einen gewässerten Römertopf geben und mit Fonds aufgießen und mit den Gewürzen nach Geschmack würzen. Den Hasenrücken dazu geben und im Backofen garen. Dies dauert gut eine Stunde bei 200 Grad.

Den Hasenrücken aus der Flüssigkeit nehmen. Die Soße durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen lassen. Mit einem Löffel Creme fraiche verfeinern.

Dazu passen hervorragend handgeschabte Spätzle.