

Hasenbraten

Zutaten:

- 1 ganzer Hase, Hasenkeule oder Rücken
- Karotten
- Zwiebel
- Eine Tomate
- Wacholderbeeren
- Brühe oder Fonds
- einen guten Rotwein
- Creme fraiche
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Lorbeerblätter
- Pflanzenöl

Zuerst den Hasen zerteilen, den Kopf und die Innereien entfernen. Die entfernten Teile außer dem Kopf verwendet man später für die Soße. Den zerteilten Hasen salzen und pfeffern. Das Hasenfleisch 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 (oder Wasser mit einem Brühwürfel) aufgießen. Die Gewürze je nach Geschmack hinzufügen. Das Hasenfleisch dazu geben und im Backofen garen. Dies dauert gut eine Stunde bei 200 Grad.

Das Fleisch aus der Flüssigkeit nehmen. Die Soße durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen lassen. Mit einem Löffel Creme fraiche verfeinern und endgültig abschmecken.

Dazu passen hervorragend handgeschabte Spätzle.