

Rezept vom Alpengasthof Paxmar

Hasenbraten in Falscher Wildsauce



Zutaten für 4 Personen

1 junges Kaninchen oder Wildhase (ca. 1600g), Salz und Pfeffer, 3 – 4 EL Mehl, 3 - 4 EL Öl, 2 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Knoblauchzehe, 1 Lauchstange, nach Möglichkeit gelbe Rübe und Zeller, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, frischer Thymian, Rosmarin, Tomatenmark (halbe Tube nach Geschmack), Rotwein nach Bedarf zum Aufgießen bzw. Suppe nach Bedarf.

Zubereitung

Die Gemüsesorten waschen, schälen und in größere Stücke schneiden. Das Kaninchen (kann auch ein Wildhase sein) in Stücke zerteilen und scharf anbraten. Das Gemüse anbraten, mit Mehl stauben und dann mit Wein und Suppe aufgießen, danach das Tomatenmark dazu geben. Die angebratenen Kaninchenstücke zum Gemüse geben und gemeinsam fertig garen (etwa 30 Minuten). Die Fleischstücke heraus nehmen und das weiche Gemüse passieren. Die Wildsauce abschmecken, bei Bedarf kann man auch etwas Obers oder Sauerrahm dazu geben.

Mit Preiselbeeren und Semmelknödel servieren.