

Magische Ostern
Sonntag, 20. März 2016

Hasenbraten in falscher Wildsauce



Zutaten für 4 Personen:

1 junges Kaninchen oder Wildhase (ca. 1,6 kg)
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

Für die Zubereitung zuerst die Gemüsesorten waschen, schälen und in größere Stücke schneiden. Das Kaninchen/den Wildhasen in Stücke zerteilen und scharf anbraten. Das Gemüse anbraten, mit Mehl stauben und dann mit Wein und Suppe aufgießen, das Tomatenmark dazu geben. Die angebratenen Fleischstücke zum Gemüse geben und gemeinsam fertig garen (etwa 30 Minuten). Dann 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!