

**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!