Rezept

Hasenpfeffer mit Spätzle

Ein Rezept von Hasenpfeffer mit Spätzle, am 29.04.2024

Zutaten

1 1/2 kg	Wildhasenfleisch (mit Knochen, z. B. Schultern, Läufe)
50 g	fetter Speck
1	Petersilienwurzel
172	Zimtstange
2	Sternanis
1 EL	Tomatenmark
3/4 l	trockener Rotwein (ersatzweise Wildfond)
1 EL	Wildgewürz
3 EL	Öl
1 Bund	Suppengrün
	Salz
2	Gewürznelken
1 EL	Rohrzucker
2 EL	Johannisbeer- oder Jostabeerengelee

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag das Fleisch in ca. 4-5 cm große Stücke schneiden (oder vom Wildhändler vorbereiten lassen). Das Wildgewürz mit 2 EL Öl mischen. Die Fleischstücke damit einreiben und zugedeckt ca. 12 Std. – am besten über Nacht – marinieren lassen.

2. Am nächsten Tag den Backofen auf 150° vorheizen. Den Speck sehr klein würfeln. Suppengrün und Petersilienwurzel putzen, waschen bzw. schälen und ebenfalls klein würfeln. Den Speck in einem Bräter im restlichen Öl ausbraten. Die Fleischstücke hinzufügen, rundherum anbraten und salzen. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Das gewürfelte Gemüse im Topf bei mittlerer Hitze anrösten. Zimt, Nelken und Sternanis dazugeben, Rohrzucker und Tomatenmark unterrühren. Gelee und Wein hinzufügen und alles ca. 5 Min. kochen lassen. Die Fleischstücke wieder dazugeben und im heißen Ofen (unten, Umluft nicht geeignet) zugedeckt ca. 2 Std. schmoren, dabei ab und zu umrühren. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend Fleisch und Gewürze aus der Sauce nehmen. Das Fleisch vom Knochen lösen und klein schneiden. Die Sauce mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und nochmals erwärmen. Dazu passen Spätzle.