

Rezept

Geschmorter Hase mit Bandnudeln und Portwein-Schokoladen-Sauce

Ein Rezept von Geschmorter Hase mit Bandnudeln und Portwein-Schokoladen-Sauce, am 18.12.2025

Zutaten

Für den Hasen

1	Hase		Salz
	bunter Pfeffer	1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe	3 EL	Butterschmalz
500 ml	Wildfond	350 ml	Portwein
1 Zweig	Rosmarin	1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren		

Für die Sauce

50 g	Butter	1 EL	Mehl
1 EL	Tomatenmark	300 ml	Portwein
50 g	Zartbitter-Schokolade		Salz
	Pfeffer		frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem

Salz	500 g	Bandnudeln
------	--------------	------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1360 kcal, 42 g F, 85 g EW, 120 g KH

Zubereitung

Für den Hasen

1. Den Backofen auf 100° (Umluft) vorheizen. Den Hasen trocken tupfen, von Häuten und Fett befreien und auf allen Seiten mit Salz und buntem Pfeffer würzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden.
2. Das Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und den Hasen darin rundherum scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Wildfond, Portwein und 1 l Wasser dazugießen. Den Rosmarin waschen, mit dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren hinzufügen. Den Bräter zugedeckt in den Ofen (Mitte) stellen und den Hasen ca. 3 Std. 30 Min. garen.

Für die Sauce

3. Gegen Ende der Garzeit die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl einrühren und anschwitzen, dann das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Alles mit dem Portwein ablöschen, die Schokolade in kleinen Stücken nach und nach dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und im Topf warm halten.

4. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Wenn es kocht, die Nudeln dazugeben und nach Packungsanweisung bissfest garen.

5. Den Bräter herausnehmen und den Ofen auf 200° stellen. Den Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und wieder in den Ofen (Mitte) geben. In ca. 10 Min. knusprig braten. Inzwischen etwas Garsud aus dem Bräter unter die Schokosauce rühren, damit sie schön cremig wird.

6. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Hasen aus dem Ofen nehmen, portionieren und auf Teller verteilen. Die Portwein-Schokoladen-Sauce darübergeben und die Nudeln daneben anrichten.