

Rezept

# Hase im Schmorfond

Ein Rezept von Hase im Schmorfond, am 25.05.2024

## Zutaten

- |      |   |          |                          |
|------|---|----------|--------------------------|
| 1    | küchenfertiger Wildhase (etwa 1,2 kg, mit Herz und Leber) | 1        | Möhre                    |
| 1    | Selleriestange  | 2        | Zwiebeln                 |
| 1    | Zweig Rosmarin  | 2        | Knoblauchzehen           |
| 3    | Salbeiblätter   | 3 Zweige | Thymian                  |
| 4    | Wacholderbeeren   | 2        | Lorbeerblätter           |
|      | Salz  | 4        | Pfefferkörner            |
|      | Salz  |          | ¾ l kräftiger Rotwein    |
|      | Mehl zum Wenden   |          | Pfeffer, frisch gemahlen |
| 40 g | Butter  | 2 EL     | Olivenöl                 |
|      |   | 1 TL     | Maisstärke nach Bedarf   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Den Hasen kalt abwaschen, trockentupfen und in 6-8 Teile zerlegen, Herz und Leber ganz lassen. Möhre, 1 Zwiebel und Sellerie schälen bzw. waschen und putzen, grob zerteilen. Knoblauch schälen und halbieren. Kräuter waschen, trockentupfen.
2. Gemüse, Kräuter, Gewürze und den Rotwein in einer Schüssel vermischen und die Hasenteile einlegen. Zugedeckt für mindestens 2 Tage kalt stellen.
3. Fleisch und Innereien aus der Marinade nehmen, trockentupfen. Die zweite Zwiebel schälen und würfeln. Die Hasenteile salzen, pfeffern und in Mehl wenden.
4. In einem Topf Öl und Butter erhitzen, Hasenteile und Innereien darin braun anbraten. Zwiebeln hinzufügen und ebenfalls goldbraun braten. Die Marinade zugießen und aufkochen. Das Fleisch halb zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 2 ½ Std. garen, dabei sollte die Sauce etwas eindicken.
5. Die Hasenteile aus dem Bratfond nehmen, den Fond mit den Innereien durch ein Sieb gießen und die Innereien mit durchpressen. Falls die Sauce zu dünn ist, sie mit etwas Maisstärke binden. Dazu passt Polenta.