

Rezept

# Hasenrücken in Bordeaux

Ein Rezept von Hasenrücken in Bordeaux, am 13.11.2024

## Zutaten

<b>4</b> Nelken	<b>10</b> Pfefferkörner
<b>20</b> Wacholderbeeren	<b>1</b> Zimtstange
<b>500 ml</b> roter Bordeaux	<b>100 ml</b> roter Portwein
<b>2</b> Wildhasenrücken à 500 g	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>250 ml</b> Wildfond	<b>25 g</b> TK-Suppengrün
<b>200 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	<b>4 Scheiben</b> durchwachsener Speck
<b>1 TL</b> Speisestärke	<b>1 EL</b> Apfelgelee

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

## Zubereitung

1. Nelken, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und die Zimtstange zerdrücken. Mit Rotwein und Portwein mischen. Das Fleisch von Häutchen befreien. Mit 1 EL Olivenöl bepinseln und mit dem Rotwein übergießen. Zugedeckt 12 Std. kalt stellen.
2. Das Fleisch trockentupfen. Backofen auf 200° vorheizen. Marinade mit dem Wildfond und dem Suppengrün in einem Topf etwa bis auf die Hälfte einköcheln lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit der Sahne verrühren und köcheln lassen, bis das Fleisch zubereitet ist.
3. Die Hasenrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Bräter mit dem restlichen Öl braun anbraten. Die Fleischseite mit Speck belegen. Im Backofen (unten, Umluft 180°) 15 Min. braten. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Apfelgelee würzen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.