

Rezept

Hasenrücken in Bordeaux

Ein Rezept von Hasenrücken in Bordeaux, am 09.06.2026

Zutaten

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