

Rezept

Steinpilz-Hasenrücken

Ein Rezept von Steinpilz-Hasenrücken, am 18.12.2025

Zutaten

2	Knoblauchzehen	500 g	Steinpilze
4 EL	Butter	4 EL	Olivenöl
3 EL	geh. Petersilie		Salz
	Pfeffer	2	ausgelöste Hasenrücken (je 300 g)
2 EL	Walnussöl	1 EL	Zucker
50 ml	Rotwein (ersatzweise Wildfond)	100 g	Cranberries

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Knoblauchzehen halbieren, Pfanne damit ausreiben. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In Butter und Öl braten. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch salzen und pfeffern, im heißen Walnussöl anbraten, 8-10 Min. sanft braten. In Alufolie gewickelt ruhen lassen. Zucker im Bratfett karamellisieren. Rotwein dazu, Cranberries 1-2 Min. darin dünsten. Zu Pilzen und Fleisch servieren.