

Rezept

# Steinpilz-Hasenrücken

Ein Rezept von Steinpilz-Hasenrücken, am 11.06.2026

## Zutaten

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