

## Rezept

# Wildhasenpfeffer

Ein Rezept von Wildhasenpfeffer, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Wildhasenkeulen (ca. 1,2 kg)	<b>1 Bund</b> Suppengemüse
<b>4 Zweige</b> Thymian	<b>4</b> Nelken
<b>10</b> Wacholderbeeren	<b>15</b> schwarze Pfefferkörner
<b>750 ml</b> Rotwein	<b>250 ml</b> roter Portwein (ersatzweise Traubensaft)
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
<b>2 EL</b> Mehl	<b>3 EL</b> Butterschmalz
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>400 ml</b> Wildfond (aus dem Glas)
<b>500 g</b> kleine Champignons	<b>1 EL</b> Butter
<b>3 EL</b> gehackte Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Keulen von Häutchen befreien und in eine Schüssel legen. Suppengemüse waschen, putzen, bei Bedarf schälen und grob würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln. Gewürze im Mörser andrücken. Alles über dem Fleisch verteilen und mit Rot- und Portwein übergießen. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Std. marinieren.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Fleisch und Gemüse in ein großes Sieb abgießen, dabei die Marinade auffangen. Das Fleisch trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit 1 EL Mehl bestäuben. 1 ½ EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, darin die Wildhasenkeulen bei starker Hitze von allen Seiten in 4-6 Min. anbraten, herausnehmen, beiseitestellen. Restliches Butterschmalz im Bräter erhitzen, darin das Gewürz-Gemüse aus der Marinade bei mittlerer Hitze 5-7 Min. anbraten. Tomatenmark zufügen, kurz mitbraten, Fleisch dazugeben. Bei starker Hitze nach und nach die Hälfte der Marinade angießen, dabei darauf achten, dass die Flüssigkeit eingekocht ist, bevor neue zugefügt wird. Restliche Marinade und Wildfond angießen, aufkochen und im Ofen (unten, 160° Umluft) zugedeckt ca. 1 Std. 30 Min. schmoren.
3. Inzwischen die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in einer heißen Pfanne ohne Fett bei starker Hitze unter Rühren in 5-7 Min. goldbraun braten. Butter und Petersilie untermischen, salzen, pfeffern und beiseitestellen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, vom Knochen lösen und warm stellen. Bratenfond durch ein feines Sieb in den Bräter passieren, aufkochen. Restliches Mehl mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit geben und 2-3 Min. einkochen, bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch und Champignons zur Sauce geben und nochmals erhitzen. Mit Petersilie bestreut servieren.