

# Hasenrücken mit Rahmsoße

Zubereitungszeit: 20 Min.

Garzeit: 25 Min.

**Zutaten (für 4 Personen):** 2 kg ausgelöster Hasenrücken, 18 Scheiben Bacon, 4 EL Öl, 2 TL Tomatenmark, 400 ml trocken Rotwein, 400 ml Wildfond, 14 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer aus der Mühle schwarz, etwas Salz, 200 ml Sahne, ½ zerkleinerten Würfel Bratensaft, Speisestärke zum Anrühren, 1 EL Preiselbeeren aus dem Glas, 2 EL Brandy de Jerez

## Zubereitung

**A** 2 kg ausgelöster Hasenrücken, 18 Scheiben Bacon, Pfeffer aus der Mühle schwarz,

Die Fleischstücke unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und dann schräg mit den Bacon-Scheiben umwickeln. Alle nebeneinander legen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Salz braucht´s nicht, weil der Bacon das Fleisch wunderbar würzt.

**B** Den Backofen mit einer geeigneten Form auf 200 °C vorheizen.

**C** 4 EL Öl zum Anbraten

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen und das Hasenfleisch (in zwei Partien) darin rundum goldbraun anbraten, dann in die Ofenform umfüllen und dort bei reduzierter Wärmezufuhr (160 Grad) noch etwa 15 Minuten lang garziehen lassen.

**D** 2 TL Tomatenmark, 14 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 400 ml trocken Rotwein, 400 ml Wildfond, 200 ml Sahne, Pfeffer aus der Mühle schwarz, etwas Salz

Für die Soße: In einer Bratpfanne das Tomatenmark mit Wacholderbeeren und Lorbeerblatt kurz anrösten und mit Rotwein und Wildfond ablöschen, die Flüssigkeit bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen, dann die Sahne mit dem Bratensaft E

**E** Speisestärke zum Anrühren, 1 EL Preiselbeeren aus dem Glas, 2 EL Brandy de Jerez

Falls notwendig mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden und die Soße mit Preiselbeeren und Brandy abschmecken und zu dem Hasenrücken servieren.

Als Beilagen eignen sich Thüringer Klöße und Butter-Champions.

Verfasser: Hubert Wilhelm