

Hasen-Filetgulasch

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
300g	grüne Weintrauben
500g	frische Pfifferlinge
1 Bd.	glatte Petersilie
600 g	Hasenfilet
3 EL	Keimöl
	Salz, Pfeffer
1/8l	Rotwein
30 g	Butter
1 Beutel	Steaksoße (Instantprodukt)
	Saft von einer Zitrone

Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und geschälten Knoblauch fein würfeln.

Trauben waschen, halbieren, entkernen.

Pfifferlinge putzen, waschen und auf Küchentrepp legen.

Petersilie waschen und fein hacken.

Filet kurz waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden, im heißen Öl scharf anbraten.

Salzen, Pfeffern, Zwiebeln und Kochlauch zufügen und mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und beiseite stellen.

Geputzte Pfifferlinge in zerlassener Butter 3-4 Minuten erhitzen.

Steaksoße in $\frac{1}{4}$ l Wasser glattrühren. Zum Fleisch geben,

Trauben hinzufügen und 1 Minute aufkochen.

Mit etwas Zitronensaft abschmecken und zu den Pfifferlingen servieren.

Beilage: Semmelknödel

