

Hasenrücken in Rotweinsauce

2 Hasenrücken (je 500g)
½ Tl Salz
¼ Tl Pfeffer
¼ Tl Thymian
Essig
4 El Butter
¼ l Rotwein
2 Tl Speisestärke
4 El Sahne
2 große, feste Birnen
4 El Johannisbeerkonfitüre

- ◆ die Hasenrücken mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen
- ◆ mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen
- ◆ in ein mit Essig getränktes Tuch wickeln und im Kühlschrank 3 Std. durchziehen lassen
- ◆ Butter in einem Bräter erhitzen
- ◆ die Hasenrücken rundherum anbraten
- ◆ mit Rotwein ablöschen
- ◆ zugedeckt 30 – 45 Minuten schmoren lassen
- ◆ auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen
- ◆ die Speisestärke mit der Sahne verquirlen und in den Bratenfond rühren
- ◆ die Soße kräftig abschmecken
- ◆ den Hasenrücken mit Birnenhälften belegen und je einen Eßl. Johannisbeerkonfitüre darauf geben

Beilagen: Kartoffelknödel, Broccoli

Erika Prigge, Munster

