

Stifa´tho von Hasenkeulen

4-6	Hasenkeulen (Hinterläufe), je nach Größe
	Salz
3-5	Knoblauchzehen nach Geschmack
6 EL	Olivenöl
1 Glas	Kalbsfond, 400 ml
¼ l	trockener Rotwein
2 EL	Tomatenmark
3	Lorbeerblätter
½ TL	Thymian
3 MSP	Zimtpulver
1 EL	Essig
500 g	kleine Zwiebeln
	Pfeffer

Die Hasenkeulen abwaschen, putzen, mit Küchenkrepp abreiben, salzen.
Die Knoblauchzehen pellen, und feinhacken.

In einem gußeisernen Bräter das Öl erhitzen und die Hasenläufe scharf von allen Seiten anbraten.

Mit dem Fond und Rotwein ablöschen, dann Tomatenmark, Lorbeerblätter, Thymian, Zimt, Essig und den gehackten Knoblauch dazugeben.

Zugedeckt etwa eine Stunde bei schwacher Hitze schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die kleinen Zwiebeln pellen, aber ganz lassen.

Die Keulen aus dem Bräter nehmen und mit einem Messer das Fleisch ablösen, in etwa 3 cm große Würfel schneiden und zusammen mit den Zwiebeln zurück in den Topf geben. Weitere 45 Minuten bei kleinerer Hitze köcheln (mit Deckel), dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

