

Geschmorter Wildhase

Mit Nelken und Zimt wird es weihnachtlich.

Wildfleisch gehört ganz klar auf das Menü eines wahren Gourmets. Geschmorter Wildhase ist ein großartiges Gericht und mit diesem Rezept auch selbst einfach zuzubereiten.

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 EL Cognac
- ½ l Bordeaux
- 1 küchenfertiger Hase (2 kg)
- 1 Tomate gestückelt
- 1 Zwiebel in Scheiben
- 1 Becher Creme fraiche
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Karotte
- 1 Nelke
- 1 Zimtstange
- ¼ Sellerie
- ½ l Fleischbrühe
- 1 Lauchstange
- 2 EL Mehl
- 50 g Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- ¼ l Rotwein
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitung

- Den abgezogenen, gehäuteten Hasen in große Stücke zerlegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, Rotwein und Cognac darübergießen, feine Zwiebelscheiben zugeben, und die Hasenstücke über Nacht marinieren.
- Am nächsten Tag die Zwiebel pellen und würfeln. Das Wurzelgemüse putzen und klein schneiden. Die Tomaten pellen und das Fleisch würfeln, den Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln.
- Die Hasenstücke in heißem Öl rundherum anbraten, die Zwiebel und das Wurzelgemüse zugeben, etwas Mehl überstäuben und alles kurz mitrösten. Die Fleischbrühe, einen Teil der Marinade und ¼ l Rotwein zugießen. Den Knoblauch, die Tomaten und das -mark sowie die Gewürze zugeben und alles ca. 1 Stunde schmoren.
- Danach die Hasenstücke herausnehmen und warm stellen. Die Soße passieren, die Creme fraiche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage schmecken Spätzle oder Knödel sehr gut dazu.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/geschmorter-wildhase/>