

Hasenpfeffer

Hasen sind selten geworden in unseren Breiten, und sie werden immerzu mit Kaninchen verwechselt. Dabei sind sie nur sehr weitläufig miteinander verwandt. Man erkennt sie sofort: Hasen haben dunkles Fleisch, denn sie gehören zum Wild. Kaninchen haben immer helles Fleisch, eher wie Hähnchen, auch wenn es sich um Wildkaninchen handelt. Henriette Davidis, die berühmte westfälische Köchin und erfolgreiche Kochbuchautorin, hat übrigens einfach Wasser angegossen und für die Sauce ganz am Ende ein Schüsschen Rotwein zugefügt. Wir geben den Wein etwas früher dran, das dient dem Wohlgeschmack und macht das Gericht noch vollmundiger.



Für vier Personen:

- 4 Hasenkeulen (ca. 1200 g)
- 100 g Bauchspeck in Scheiben
- 2 EL Butter
- 1 große Zwiebel
- 2 Tassen feingewürfeltes Wurzelwerk (Lauch, Möhre, Sellerie)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Pimentbeeren
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 Stückchen Ingwerwurzel
- 1 Tasse Wasser
- ½ l Rotwein
- 1-2 EL Essig
- 2 EL Apfelkraut
- 2 EL Butter zum Aufmischen

Zubereitung:

Die Hasenkeulen waschen, gut abtrocknen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter in einem breiten großen Topf zunächst auslassen, dann die Hasenteile in diesem Fett rundum langsam anbraten. Wenn alle Stücke etwas Farbe angenommen haben, heraus heben und auf einem Teller betten. Gewürfelte Zwiebeln und Wurzelwerk nun hinein geben und schön durchschmurgeln lassen. Alles salzen und pfeffern. Dann das Fleisch wieder hineingeben und zunächst mit einem Glas Wasser ablöschen. Nun auch die Gewürzkörner dazu streuen und alles auf kleinem Feuer zugedeckt etwa eine halbe Stunde sanft schmoren lassen, bis das Gemüse weich ist.

Dann Rotwein angießen, die Hasenkeulen nun zwei bis drei weitere Stunden auf leisem Feuer schmoren.

Am Ende die Hasenteile herausheben, etwas abkühlen lassen, damit man sie anfassen kann. Das Fleisch von den Knochen lösen, in mundgerechte Würfel schneiden.

Den Saucenfond etwas einkochen, mit dem Mixstab glatt mixen, dabei nochmals säuerlich (Essig) und süßlich (Apfelkraut) abschmecken. Ein dickes Stück Butter unterziehen, damit die Sauce schön cremig wird: Sie soll jetzt süß, pikant und sauer schmecken.

Beilage: Röstkartoffeln – das sind kleine Pellkartöfelchen, die man halbiert, dann langsam in Butter und Speck rundum golden röstet und dabei immer wieder mit einer Gabel zerdrückt. Feingehackte Petersilie am Ende untermischen.

Getränk: Zu solch einem Wildessen passt natürlich ein Bier, aber vor allem ein gutes Glas Rotwein, der den Geschmack der Soße untermalt.