

## Festlicher Hasenbraten



|                   |  |
|-------------------|--|
| Zubereitungszeit: | <b>25 Minuten</b>                                  |
| Ruhezeit:         | <b>12 Stunden</b>                                  |
| Garzeit:          | <b>1 Stunde</b>                                    |
| Nährwert:         | <b>Pro Portion etwa<br/>1.125 kcal / 4.705 kJ.</b> |

### Zutaten:

- 1 Hasenrücken
- 2 Hasenläufe (Keulen)
- 150 g Räucherspeck
- 1 Bund Suppengrün (Möhre, Petersilie, Sellerie)
- Bratfett
- gekochte Marinade
- 1/8 l Rotwein
- 1 Zwiebel
- 1/2 l Wildfond (oder Brühe / Wasser)
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianstängel
- 1 Zitrone
- 3/8 l Sauerrahm
- 30 g Mehl
- Senf
- 1/4 EL Kapern

### Zubereitung:

Hasenrücken und Keulen von der sehnigen Haut befreien, mit Marinade bedecken, 12 Stunden beizen lassen. Anschließend gut abtropfen lassen, mit dünnen Speckscheiben spicken, salzen, pfeffern und zusammen mit den Fleischabfällen in heißem Fett scharf anbraten. Das würfelig geschnittene Suppengrün begeben und unter häufigem Angießen mit etwas Rotwein und Marinade im Backofen bei 220 °C etwa 50 Minuten braten. Sobald das Suppengrün Farbe angenommen hat, die grobwürfelig geschnittene Zwiebel begeben und weiterbraten. Mit 1/2 Liter Flüssigkeit (Wildfond, Brühe, Marinade oder Wasser) untergießen, die Gewürze begeben und fertig schmoren. Ist das Fleisch gar, herausnehmen und warm stellen. (Der Rücken wird 15 Minuten früher gar als die Keulen!) Die Bratflüssigkeit mit Rahm und Mehl, mit etwas Flüssigkeit glatt gerührt, binden. Mit Zitronensaft und Senf abschmecken und passieren. Kapern als Einlage in die Sauce geben und den Braten mit Beilagen (z.B. Semmel- oder Serviettenknödel, Gemüse, Preiselbeeren) servieren.