



# Bürgerliches Hasenpfeffer

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Der „Klassiker“ in der Jagdsaison

## Zutaten

- 800g ausgelöstes, schieres Hasenfleisch in Würfeln
- (aus Keulen oder Läufen)
- 2 mittelgroße Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten
- 40 g gewürfelten mageren Speck
- 1 gehäufte Esslöffel Johannisbeergelée oder Preiselbeeren
- 1/2 l trockener Spätburgunder
- Wildgewürze aus:
  - Grob geschroteten Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, etwas Stern-Anis, 1 - 2 Nelken, etwas frischer Majoran und Thymian,
  - 1 Knoblauchzehe (wenn man mag)
  - Alles in einen Teebeutel geben.
  - Etwas Butterschmalz zum Braten.
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das gut von Knorpeln und Sehnen befreite Hasenfleisch am Tag vorher in dem Rotwein und den Wildgewürzen einlegen und über Nacht marinieren.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Abgießen und mit Küchenkrepp abtupfen, salzen und reichlich pfeffern.

#### **Schritt4**

In einer Stielpfanne in heißem Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten, heraus nehmen.

#### **Schritt5**

Die fein geschnittenen Zwiebeln mit dem Würfelspeck in einem ausreichend großen Bräter / Topf glasig anschwitzen und das angebratene Fleisch dazu geben.

#### **Schritt6**

Alles zusammen etwas 3-4 min. weiter schwitzen lassen und das Tomatenmark zuifügen.

#### **Schritt7**

Mit dem Rotwein und etwas braunem Bratensaft bedecken.

#### **Schritt8**

Bei geschlossenem Deckel ca. 45 - 60 Minuten leise köcheln lassen.

#### **Schritt9**

Danach das Fleisch prüfen, ev. einzeln "ausstechen".

#### **Schritt10**

Die Soße nachschmecken und mit Johannisbeergelée vollenden, ev. etwas mit Speisestärke sämig binden.

#### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt12**

Dazu reiche ich gerne frische sautierte Waldpilze, Spätzle oder Bandnudeln, aber auch Fingernudeln, Gnocci`s oder Kartoffelgebäck, sowie kalt gerührte Preiselbeeren; aber auch Rotweinkraut, gebratene Schwarzwurzeln oder "Jägerkohl".

#### **Schritt13**

Der kräftige Spätburgunder, der schon zum Kochen verwand wurde ist der passende Tropfen.

**Rezeptart:** Hase, Wild **Tags:** bürgerlich, für jeden tag, klassisch, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buengerliches-hasenpfeffer/>