



# Gefüllte Wildhasenkeule, geschmorter Spitzkohl und Kartoffelstampf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, gut bürgerlich und sehr, sehr lecker.

## Zutaten

- Für die Hasenkeulen:
- 4 frische, große Wildhasen Hinterkeulen
- (geht auch mit Kaninchenkeulen)
- 250 g Schweinenetze, beim Metzger vorbestellen
- 1/4 l Wildfond, aus dem Supermarkt oder aus Knochen und Abschnitten selber gekocht
- 30 g magerer, gewürfelter Speck
- 2 Zwiebeln in Würfeln
- 300 g frische Waldpilze, gehackt, nach Angebot wie: Steinchampignons, Pfifferlinge, Braunkappen etc.
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Möhre, 1 kleine Stange Frühlingslauch, 1 mittelgroße Zwiebel, 50 g Sellerieknolle in groben Würfeln für den Ansatz
- Etwas Butterschmalz
- 1 Becher Crème fraîche
- Gewürze
- Für den Sellerie-Kartoffelstampf:
- 500 g geschälte Kartoffeln
- 150 g Sellerieknolle in groben Stücken
- Etwas Butter
- Etwas Milch
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss
- Für den Spitzkohl:
- 600 g frischer Spitzkohl
- 30 g magere, gewürfelter Speck
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Füllung:

### **Schritt2**

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern; anschließend in kleine Würfel schneiden.

### **Schritt3**

Die Zwiebeln mit dem Speck in etwas Butterschmalz glasig angehen lassen und die Pilze dazu geben. Salzen, pfeffern und ca. 5 min. miteinander schmoren. Zuletzt die Petersilie dazu geben, etwas abkühlen lassen.

### **Schritt4**

Die Wildhasenkeulen:

### **Schritt5**

Zunächst die Keulen äußerlich häuten und den so genannten „Schlussknochen“ sowie den „Röhrenknochen“ entfernen, heraus schneiden.(Um Platz für die Füllung zu schaffen, erledigt ev. der Wildhändler)

### **Schritt6**

Nunmehr die Füllung stramm in die vorbereiteten Keulen geben.

### **Schritt7**

Die Schweinenetze ausbreiten, zuschneiden und die Keulen einzeln einwickeln, salzen und pfeffern.

### **Schritt8**

In einem ausreichend großen Bräter etwas Butterschmalz erhitzen und die Keulen rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt9**

Zunächst heraus nehmen und das grob gewürfelte Röstgemüse anschwitzen. Mit 1 Lorbeerblatt, gestoßenen Wacholderbeeren und Pfefferkörnern, sowie 1 fein geschnittene Knoblauchzehe würzen. Die Keulen obenauf legen, mit dem Wildfond angießen und für 45 - 55 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt10**

Danach die Keulen einzeln prüfen, sie sollten sehr schön weich sein. ev. noch etwas nachgaren, heiß halten.

### **Schritt11**

Die Soße:

### **Schritt12**

Den Bratenfond durch ein Küchensieb passieren mit Crème fraiche verkochen; auf die erforderliche Menge reduzieren, nachschmecken.

### **Schritt13**

Der Spitzkohl:

### **Schritt14**

Putzen, waschen, vierteln und ca. 2 - 3 cm große Würfel schneiden. Den Speck mit den Zwiebeln "glasig" angehen lassen, den Kohl dazu geben, mit wenig Brühe oder Wasser angießen. 6 - 8 min. bei geöffnetem Deckel schmoren, dabei aber „bissfest“ halten; salzen und pfeffern.

### **Schritt15**

Der Sellerie-Kartoffelstampf:

### **Schritt16**

Die Kartoffeln mit den Selleriewürfeln zusammen in Salzwasser weich kochen, abgießen und mit etwas Butter nicht zu fein stampfen. Mit etwas Muskatnuss nach würzen.

### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt18**

Die Keulen in 2 - 3 Stücke / Scheiben schneiden und auf dem Spitzkohl anrichten. Die Soße und den Kartoffelstampf extra reichen.

**Rezeptart:** Wild **Tags:** kartoffeln, sellerie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-wildhasenkeule-geschmorte-spitzkohl-und-kartoffelstampf/>