Geschmorte Hasenkeule in Rotwein-Schokoladensoße, mit Maronen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Saisonal, bürgerlich und einfach stimmig

Zutaten

- 4 Stück frische Hasenkeulen ohne Schlussknochen, gehäutet
- 1 mittelgroße Zwiebeln in groben Stücken (Mirepoixe)
- 1 Möhre in groben Stücken (Mirepoixe)
- 50 g Knollensellerie in groben Stücken (Mirepoixe)
- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- 1 Tl Tomatenmark
- ½ l trockener Rotwein
- 30 g Bitterschokolade
- 1 El Johannisbeergelèe
- Wildgewürz, gestoßen aus: 6 Wacholderbeeren, 6 Pfefferkörner,
- 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas Orangen und Zitronenschale
- ½ Stange Zimt
- Etwas Butterschmalz
- Für das Gemüse:
- 150 g Maronen vakumiert, aus dem Supermarkt
- 200 g gleichmäßig kleine Steinchampignons
- 300 g gleichmäßig kleiner Rosenkohl
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 30 g Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hasenkeulen:

Schritt2

Die parierten Hasenkeulen am Vortag mit dem Röstgemüse, Zimt, Orangen und Zitronenschale, den Wildgewürzen und dem Rotwein einlegen, marinieren.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Herausnehmen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und in einer Stielpfanne von allen Seiten anbraten.

Schritt5

Das Einlegegemüse in einem ausreichend großen Bräter anbraten, Farbe nehmen lassen und das Tomatenmark dazu geben.

Schritt6

Mit der Marinade und dem Wildfond aufgießen.

Schritt7

Die Hasenkeulen wieder dazu geben und Alles ca. 60 min. zusammen schmoren lassen.

Schritt8

Danach die Keulen prüfen, (sollen sehr schön weich sein) heraus nehmen, warm halten und sich der Soße widmen.

Schritt9

Die Soße:

Schritt10

Diese, durch ein Küchensieb passieren, auf die erforderliche Menge reduzieren. Die zerkleinerte Bitterschokolade dazu geben, auflösen lassen, ebenso das Johannisbeergelèe. Nachschmecken, ev. leicht mit etwas Speisestärke „sämig“ binden und die Keulen wieder dazu geben.

Schritt11

Das Gemüse:

Schritt12

Den Rosenkohl putzen, waschen und in Salzwasser 6 - 7 min. „bissfest“ blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt13

Die Steinchampignons kurz unter fließendem Wasser abspülen, halbieren,

Schritt14

Die Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen und zunächst die Maronen 2 min. anbraten.

Schritt15

Dann folgen für 3 - 4 min. die Champignons und zuletzt der Rosenkohl. Salzen, pfeffern und etwas Muskatnuss darüber geben.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Aus den Keulen zunächst den Schlussknochen und den mittleren Röhrenknochen heraus schneiden, das Fleisch portionieren.

Schritt18

Das Gemüse zunächst auf einem vorgewärmten Teller geben und das Fleisch drum herum platzieren, saucieren.

Schritt19

Gern reiche ich dazu krosse Kartoffelplätzchen.

Rezeptart: Hase, Wild **Tags:** maronen, pilze, rosenkohl, rotwein, schokoladensoße, weihnachtlich

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschmorte-hasenkeule-in-rotwein-schokoladensosse-mit-maronen/