

# Hase - und Kaninchen Marinade / Beize

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich, herzhaft, „schmackig“, passt hervorragend

## Zutaten

- 1 Möhre in Scheiben
- 2 Zwiebeln in groben Stücken
- 1/4 l Rotweinessig
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1 El Cognac oder Weinbrand
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 100 g Sellerieknolle in Scheiben
- 1 Lauchzwiebel in Scheiben
- 1 - 2 Knoblauchzehen in Scheiben (Nach eigenem Geschmack)
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Zweige Thymian
- 5 Pfefferkörner
- 1/4 l Wasser
- Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vor den Einlegen zunächst den abgezogene Hasen oder das Kaninchen häuten und die Keulen und Schultern abschneiden.

### Schritt2

Die Bauchlappen ebenfalls entfernen, mit einem großen, schweren Messer abhacken, abschneiden.

### **Schritt3**

(Werden noch für den Ansatz und die Soße gebraucht)

### **Schritt4**

Portionsgerecht zerlegen und flach in eine Auflaufform geben.

### **Schritt5**

Alle Zutaten mit ca. einem 1/4 l Wasser aufkochen und danach abkühlen lassen; über das Fleisch geben, bedecken.

### **Schritt6**

Mit Klarsichtfolie verschließen und für 1 1/2 marinieren, durchziehen lassen, zwischendurch einige Male wenden.

### **Schritt7**

Danach die Stücke heraus nehmen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, anbraten.

### **Schritt8**

Den Einlegefond passieren, das Gemüse mit zum Ansatz geben, anrösten. Alles mit der Marinade aufgießen, weiter verwenden.

**Rezeptart:** Hase, Kaninchen, Marinaden, Wild

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hase-und-kaninchen-marinade-beize/>