

# Wildhasenkeule nach „altem Norddeutschen Rezept“, aus Omas Kochbuch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, neu überarbeitet mit Rosinen und Preiselbeeren

## Zutaten

- Für den Ansatz:
- 4 frische Wildhasenkeulen, gehäutet mit Schlussknochen
- 50 g gewürfelter, magerer Speck
- 100 g Rosinen, gewaschen
- 1 El Preiselbeeren
- 0,5 l trockener Rotwein
- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- Röstgemüse aus: 2 grob geschnittenen Zwiebeln, 1 Möhre, etwas Knollen oder Staudensellerie
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 1 El Tomatenmark
- Etwas Butterschmal und Rapsöl
- Etwas frischer Thymian, 2 Lorbeerblätter, 6 - 8 gedrückte Pfefferkörner, 6 - 8 gedrückte Wacholderbeeren
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Für die Pfifferlinge:
- 250 g frische Pfifferlinge, geputzt und auf gleiche Größe geschnitten
- 1 fein geschnittene Zwiebel
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Einlegen der Hasenkeulen:

## **Schritt2**

Den Rotwein mit den Gewürzen, dem Röstgemüse und den Kräutern versetzen; darin die Hasenkeulen für 1 - 2 Tage an einem kühlen Ort einlegen, marinieren. (Sie sollten komplett mit der Beize bedeckt sein)

## **Schritt3**

Der Ansatz:

## **Schritt4**

Die Keulen heraus nehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

## **Schritt5**

Die Marinade passieren, das Röstgemüse und der Fond wird noch gebraucht.

## **Schritt6**

Die Keulen in etwas Butterschmalz mit Rapsöl versetzt, in einem ausreichen großen Bräter rund herum anbraten. Farbe nehmen lassen, kurz heraus nehmen. Das Röstgemüse zum Ansatz geben und mit dem Tomatenmark 3 - 4 min. anschwitzen.

## **Schritt7**

Die Keulen wieder dazu geben und mit der Beize und dem Wildfond aufgießen. Für ca. 50 min. bei geschlossenem Deckel, in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

## **Schritt8**

Danach prüfen, die Keulen sollten sehr schön weich geschmort sein, heraus nehmen und den Schlussknochen ausbrechen.

## **Schritt9**

Die Soße:

## **Schritt10**

Den Bratenfond passieren und auf die benötigte Menge reduzieren lassen; die Rosinen und die Preiselbeeren dazu geben, nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

## **Schritt11**

Die Pfifferlinge:

## **Schritt12**

Die Pfifferlinge putzen, keinesfalls waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden. Den Speck anbraten, die Zwiebeln dazu geben, glasig angehen lassen. Zeit versetzt folgen die vorbereiteten Pfifferlinge.

### **Schritt13**

Alles 4 - 5 min. zusammen schmoren lassen, salzen und pfeffern; zum Schluss die gehackte Petersilie darüber geben.

### **Schritt14**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt15**

Dazu passen Teigwaren wie Spätzle oder Bandnudeln, ich schlage Ihnen heute ein Kartoffel - Sellerie Pürrée vor.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** althergebracht, bürgerlich, neu überarbeitet, regional, rustikal, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildhasenkeule-nach-altem-norddeutschen-rezept-aus-omas-kochbuch/>