

Hasenkeulen in Rotwein geschmort

Wild

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Hasenkeulen ¹ Hinterläufe ~ 1 St./ Pers.	g	1500	2250
Butterschmalz	g	100	150
Knollensellerie	St.	½	¾
Möhren	St.	2	3
Lauch Stange	St.	1	1½
Zwiebel	St.	1	2
Knoblauchzehen	St.	1	2
Thymian Zweige	St.	2	3
Gewürznelken (zerrieben)	St.	2	3
Pfefferkörner schwarz (zerrieben)	TL	1	1½
Lorbeerblatt	St.	2	3
Petersiliezweige kraus	St.	1 Bund	
Mehl	g	40	60
Wildfond	ml	500	750
Rotwein (Spätburgunder)	ml	500	750
Pfeffer und Salz			
Bandnudeln (Pappardelle)	g	400	600
Steinpilze TK	g	400	600
Schalotten und Petersilie gehackt	EL	je 2	je 3
Butter	g	50	75

¹ Alternativ: küchenfertig mit Speck gespickt

VORBEREITEN:

1. Keulen waschen und enthäuten.
2. Alle Gemüse, Zwiebel, Knoblauch klein würfeln.
3. Bouquet von Thymian, Petersilie, Lorbeerblatt binden.
4. Pfefferkörner und Nelken im Mörser zerkleinern.
5. Schalotten und Petersilie für die Pilze hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Keulen im Bräter mit Butterschmalz anbräunen.
2. Keulen aus dem Bräter nehmen. Das fein geschnittene Gemüse, die Kräuter, Zwiebel und Knoblauch im Bratenfett andünsten. Mit Mehl bestäuben, garen, Fonds und Wein angießen. Keulen wieder zufügen.
3. 30 Minuten auf kleiner Flamme schmoren.
4. Würzen mit zerriebenem Pfeffer und Nelken, salzen und weitere 30 Minuten schmoren.
5. Nudeln nach Vorschrift kochen, abgießen und buttern.
6. Pilze in schwerer Pfanne bei hoher Hitze anbräunen, Butter und gehackte Petersilie untermischen. Salzen.
7. Keule entnehmen. Sauce absieben, einkochen. Das Gemüse durch das Sieb in die Sauce treiben.
8. Pappardelle, Pilze, Keulen und Sauce getrennt servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Pappardelle, Steinpilze / Rotwein