

Hasenkeulen provençal

Wild

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 2 Stunden¹
Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN / Portionen		2	4
Hasenkeulen gespickt ² TK	St.	2	4
Speck	g	50	100
Zwiebel(n)	St.	1	2
Kartoffel(n)	St.	1	2
Knoblauchzehe(n)	St.	2	4
Rotwein	ml	125	250
Sahne	ml	200	400
Gemüsebrühe (Instant)	ml	250	500
Salz und Pfeffer			
Kräuter der Provence.			

VORBEREITEN:

1. Hasenkeulen am Vorabend auftauen.
2. Speck würfeln.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln grob zerkleinern.

¹ ohne Auftauzeit für die Hasenkeulen

² wenn die Keulen nicht gespickt sind, jede Keule mit 4 dünnen Scheiben von frischem Speck einwickeln.

ZUBEREITUNG:

1. Hasenkeulen waschen, abtrocknen, salzen, pfeffern und mit Kräutern der Provence einreiben.
2. Etwas Öl in einen Bräter geben, die Hasenkeulen darauf legen und den Bräter mit Deckel in den kalten Backofen stellen. Jetzt den Backofen anmachen und auf 200° stellen.
3. Nach 30 Minuten die Hasenkeulen wenden. Speckwürfel, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln zugeben und alles weitere 30 Minuten geschlossen schmoren lassen.
4. Danach die Keulen wenden. Rotwein angießen und weitere 30 Minuten offen schmoren.
5. Hasenkeulen herausnehmen und warmstellen.
6. Die Gemüsebrühe in den Fond geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
7. Sahne dazugeben und abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln, Spätzle, Rotkraut, Linsen, grüner Salat / Rotwein



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200	1½	