

Hasenpfeffer

Zutaten (4-6 Portionen)

Ganzes Kaninchen oder Hase oder nur Teile davon (auch Leber)

reichlich Zwiebeln

Salz

ggf. Hasenblut (oder Rotwein)

Zucker

Lebkuchen oder Honigbrot

reichlich Senfkörner

einige Nelken

etliche Wacholderbeeren

Essig

ggf. Stärke

Zubereitung

Kaninchen oder Hase zerteilen und mit Zwiebeln (in Ringen), Hasenblut (Rotwein), Senfkörnern, Wacholderbeeren, Nelken und etwas Essig nicht zu sauer einlegen und mind. einen Tag im Kühlschrank stellen. Ab und zu Stücke wenden.

Das Fleisch aus der Beize nehmen, gründlich abtupfen und mit den Ringen von 2-3 Zwiebeln portionsweise kräftig anbraten.

Salz hinzugeben und mit einem Teil der passierten Beize ablöschen.

Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Topf 30-40 Minuten schmoren.

Dann die Sauce mit den Lebkuchen binden. Zucker hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Noch ein wenig weiterkochen lassen, bis sich die Lebkuchen aufgelöst haben.

Die Mengenangaben sind relativ ungenau, aber es ist eben ein Jägerrezept und da kommt es nicht so genau drauf an. Einfach ausprobieren.

Beilagen:

- frischer Rotkohl und Kartoffelklöße von rohen und gekochten Kartoffeln

Übrigens: Hasen stehen in NRW unter Naturschutz, deshalb werden sie selten geschossen und sind auch schwierig zu bekommen. Mit Kaninchenfleisch schmeckt es aber auch sehr gut, obwohl der Hase doch das klassische Wild ist und einen eigenen Geschmack hat...