

# Hasenrücken mit Weißweinsoße

Fleisch-Gerichte » Wild » Hase

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Hasenfilet(s)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 TL Pfefferkörner
- » 1/2 TL Piment
- » 3 Wacholderbeeren
- » 60g Butterschmalz
- » 3 Schalotte(n)
- » 100ml Weißwein
- » 250ml Schlagsahne

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

11-15€



### **Zubereitungszeit**

über 120min

## Zubereitung

1. Hasenfilets abbrausen, trockentupfen, häuten. 1TL Salz, Pfeffer- und Pimentkörner sowie Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Das Fleisch damit einreiben, in Folie wickeln und ca. 60min marinieren.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. In den Ofen schieben und ca. 30min garen, dabei gelegentlich mit Bratenfett beträufeln. Die Hasenfilets anschließend herausnehmen und warm stellen.

3. Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratenfett glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen, dann die Sahne angießen. Die Soße aufkochen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Nach Wunsch mit Soßenbinder andicken. Würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Hasenfilets und evtl. Schupfnudeln, Rosenkohl, Zwiebeln sowie Preiselbeeren anrichten.

Nährwerte: 630kcal/E57g/F41g/KH5g pro Portion

angelegt am: 05.02.2004

Rezept-Nr: 944

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke