

## Hase in Rübensirup-Pflaumensoße

### **Zutaten:**

1 ganzer küchenfertiger Hase  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz  
2 Zwiebeln  
½ l Brühe  
200 g Trockenpflaumen  
20 ml Weinbrand oder Korn  
3 Eßl Zuckerrübensirup  
etwas Sahne zum Verfeinern  
Mehl zum binden der Soße

### **Zubereitung:**

Den Hasen waschen,, trocken tupfen, zerteilen. Alle Teile vorsichtig von Sehnen und Häuten befreien, und in heißem Butterschmalz kräftig anbraten.Salzen und pfeffern. Gewürfelte Zwiebeln zugeben und das ganze mit Brühe ablöschen. Die Hälfte der Trockenpflaumen und den Weinbrand zugeben. Im zugedeckten Topf bei 200°C im Backofen ca 2 Stunden schmoren lassen. Mehrfach wenden und gegebenenfalls Flüssigkeit nachfüllen.

Das Fleisch aus dem Fond nehmen und den Bratensatz mit dem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb streichen und zurück in den Topf geben.Rübensirup und die übrigen Pflaumen zugeben. Mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfefffer abschmecken.

Dazu schmecken sehr gut Röstis oder Knödel. Als Beilage empfiehlt sich Rotkohl oder Rosenkohl