

Rotweinhase

Zutaten:

1 küchenfertiger Hase
250 g Frühstücksspeck
3 Eßl. Öl
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen oder Knoblauchgewürz
3 Lorbeerblätter
1 Messerspitze Nelkenpulver
Salz, Pfeffer
700 ml **trockener** Rotwein
2 Eßl Zuckerrübensirup

Mehl zum Binden
1 kleine Scheibe Schwarzbrot

Zubereitung:

Die Hasenteile waschen, trocken tupfen und häuten.

Speck fein würfeln und in dem Öl auslassen, herausnehmen. Hasenteile darin kräftig anbraten. Herausnehmen, und mit Salz und Pfeffer würzen.

Grob gehackte Zwiebel und gewürfelte Knoblauchzehe in dem Bratenfett andünsten. Hasenteile und den gewürfelten Speck wieder zugeben und mit dem Rotwein ablöschen.

Zuckerrübensirup, Lorbeerblätter und das Nelkenpulver (sparsam !), zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 1 ½ Stunde zugedeckt schmoren lassen. Ab und zu wenden.

Nach Ende der Garzeit die Hasenteile herausnehmen und warm stellen.

Bei Bedarf etwas Flüssigkeit auffüllen und die Soße mit Mehl binden.

Das zerbröselte Schwarzbrot in die Soße geben.

Dazu schmecken sehr gut Klöße und Rotkohl