



BERSTECHER

Hasenkeule mit Rotkohl

Zutaten (für 4 Personen)

4 küchenfertige Hasenkeulen	2-3 EL Orangengelee
Salz, Pfeffer aus der Mühle	1-2 EL Obstessig
einige Wacholderbeeren,	4 cl Orangenlikör
Senfkörner und Pfefferkörner	Zitronenmelissezweige
1 Lorbeerblatt	
2-3 EL geriebene Orangenschale	
1 EL Kräuter der Provence	
Pflanzenfett zum Braten	
500 g Röstgemüse	
(Zwiebeln, Sellerie, Karotten)	
2-3 EL Tomatenmark	
je 1/4 l Orangensaft,	
Rotwein und Gemüsebrühe	
2-3 EL Mehl	
1 1/2 Becher Sahne	

Zubereitung

Hasenkeulen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Wacholderbeeren, die Senfkörner und die Pfefferkörner mit Lorbeerblatt im Mörser zerreiben. Geriebene Orangenschale mit den Kräutern der Provence dazugeben, vermischen und die Hasenkeulen damit einreiben. Etwas Pflanzenfett in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin Farbe nehmen lassen. Röstgemüse kleinschneiden, zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Tomatenmark einrühren, ebenfalls mitrösten und mit Orangensaft, Rotwein und Fleisch- oder Gemüsebrühe auffüllen. Die Hasenkeulen im Ofen bei 180 bis 200 Grad Celsius anderthalb bis zwei Stunden schmoren lassen. Eine halbe Stunde vor Garende das Mehl mit der Sahne glattrühren, zum Fleisch geben und das Ganze bei offenem Topf fertigkochen. Nach Ende der Garzeit die Hasenkeulen herausnehmen und bereitstellen. Die Sauce durch ein feines Küchensieb passieren, in einen Topf geben, mit Orangengelee, Obstessig und Orangenlikör verfeinern, nochmals abschmecken. Die Sauce mit den Keulen anrichten, mit Zitronenmelissezweigen ausgarnieren und mit Kroketten und Rotkohl servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de