



BERSTECHEER

Hasentopf mit gekeimten Linsen

Zutaten (für 4 Personen)

4 küchenfertige Hasenkeulen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL geschrotete Wacholderbeeren
1 TL geschroteter schwarzer Pfeffer
1 TL Majoran 4 EL Pflanzenfett
1 Zwiebel 2 Karotten
1 Stück Sellerie
2-3 EL Tomatenmark
3-4 EL Mehl
1/4 l Rotwein
1/4 l Gemüsebrühe
1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt

Außerdem

je 1/2 rote, grüne und gelbe
Paprikaschote
200 g Waldpilze
100 g gekeimte Linsen
1 Schuß Rotwein
2 EL Preiselbeermarmelade
1 TL Kräuter der Provence

Zubereitung

1 Hasenkeulen auslösen und das Fleisch in Würfel oder Streifen schneiden. Waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer, den Wacholderbeeren, den Pfefferkörnern und dem Majoran kräftig würzen. In einem Bräter etwas Fett erhitzen und das Fleisch Farbe nehmen lassen. Das geputzte Gemüse in Würfel schneiden, dazugeben und mitschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Mehl bestäuben. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Rosmarin, Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 70 bis 80 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit etwas Fett erhitzen und die geputzten und in Streifen geschnittenen Paprikastreifen darin glasig schwitzen. Die geputzten Pilze kleinschneiden, zu den Paprikaschoten geben und mitschwitzen. Linsen unterheben, mit Rotwein ablöschen, die Marmelade und die Kräuter untermischen, und vier bis fünf Minuten köcheln. Nach der Garzeit die Paprika-Pilz-Mischung unter das Hasengulasch heben, das Ganze nochmals abschmecken, anrichten, ausgarnieren und 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