Hasenbraten

Der Hasenbraten hat einen sehr intensiven Geschmack und passt gut zu Klößen und Rotkraut. Ein Rezept für besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

1 Stk.	Hase
200 g	Butter
10 Streifen	Speck
1 Prise	Salz
2 EL	Kalbsknochenbrühe
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Beim Einkauf des Hasen, auf das Alter achten, denn umso jünger das Fleisch ist, umso zarter und schmackhafter ist der **Hasenbraten**. Den Hasen ausweiden und abziehen.

2. Kopf, Ripperl sowie Vorderläufe abtrennen. Es bleiben Rücken und Hinterläufe. Die Rippen sowie die Leber und Vorderläufe, Kopf und Herz bleiben für die Zubereitung des Hasenpfeffers. Nach dem Häuten von Rücken und Hinterläufen das rohe Fleisch mit Salz bestreichen.

3. Den Hasen mit Speckstreifen spicken, die vorher fein geschnitten wurden. Zur Hilfe eine Spicknadel nehmen. Jede Seite mit 2 bis 3 Reihen versehen und mit gespickter Seite auf die Pfanne legen.

4. Butter anbräunen und darüber gießen. Eine Zwiebel durchschneiden und hinzugeben. Vor dem Braten im Ofen die Hinterläufe abhacken, denn der Rücken ist viel schneller gar und würde andernfalls zu trocken werden.

5. Immer wieder den Hasen mit Kalbsknochenbrühe begießen. 20 Minuten auf der einen Seite

braten, um den Hasen 10 weitere Minuten auf der anderen Seite zu braten. Fleisch in kleinere Stücke zerschneiden und in einen Fleischgläser legen. Das Fleisch bei 100 Grad Celsius für 50 Minuten unter Zugabe der Sauce sterilisieren.

Tipp

Im Laufe der Zubereitung bringt der Speck dem Hasenbraten eine besonders rauchige Note.