



Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle

HASENPFEFFER (HASEPFEFFER)

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 6

Vorbereitungszeit: 30 Min

Kochzeit: 1.30 St

ZUTATEN

- 1 Hase oder Kaninchen
- 1 Glas Öl
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 100 g Speckwürfel
- 1 Bouquet garni,
- 200 g Champignons,
- einige Scheiben Brot
- Salz, Pfeffer
- Marinade :
- 1/2 Liter Rotwein,
- 1 kleines Glas Cognac
- 1 Glas Öl,
- 2 Zwiebeln,
- 2 Karotten
- 1 Knoblauchzehe, Thymian,
Lorbeerblatt, Nelken,
- Salz, Pfeffer.

DIE SCHRITTE

- Marinieren Sie die Hasenstücke ohne Leber 12 Stunden lang im Wein, mit einem Glas Öl, dem Cognac, den gehackten Zwiebeln, dem gehackten Knoblauch, den in Scheiben geschnittenen Karotten und den Gewürzen.
- Wenden Sie die Stücke ab und zu.
- In einem Schmortopf die Speckwürfel im restlichen Öl anbraten und dann die abgetropften Hasenstücke dazugeben.
- Pfeffern Sie mit Pfeffer. Bestäuben Sie sie mit Mehl und lassen Sie sie auf beiden Seiten goldbraun werden.
- Mit der Marinadenflüssigkeit ablöschen, das Bouquet garni hinzufügen und bei schwacher Hitze 1,5 Stunden lang garen lassen.
- Kurz vor Ende der Garzeit braten Sie die in Scheiben geschnittenen Champignons in etwas Butter an und geben sie dann in den Bräter.
- Braten Sie die Leber in einer Pfanne in etwas Öl und Butter und braten Sie einige Croutons in Butter.

UNSER VORSCHLAG

Ein leichter Pinot Noir (natürlich aus dem Elsass!) passt hervorragend zu diesem Gericht.