

Gepickter Hasenrücken in Senfsauce



Vorbereitungszeit: 40 min.
Garzeit: 1 h
Gesamtzeit: 1 h 40 min.

Zutaten

- * 1 Hasenrücken, Läufe
- * ca. 8 dag Speck zum Spicken
- * Salz
- * Pfeffer
- * Wacholderbeeren gehackt
- * 4 EL Öl.

Sauce

- * 2 EL Öl
- * 15 dag durchgezogener Speck
- * 1 mittlere Zwiebel
- * 1 Lorbeerblatt
- * 6 Wacholderbeeren
- * 1 EL Mehl
- * 1/8 l Rahm
- * 2 EL Paprika edelsüß
- * 2 KL scharfer Senf

Zubereitung

Hasenrücken enthäuten und mit Speckstreifen spicken, mit den Gewürzen einreiben.

Durchgezogenen Speck kleinwürfelig schneiden, im Öl goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseite stellen. im Fett feingehackte Zwiebel glasig werden lassen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Mit etwas Wasser aufgießen und im Rohr ca. 1 Stunde zugedeckt weichdünsten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Rahm mit Mehl verrühren, in den Bratensaft geben, mit Paprika und Senf würzen und zusammen mit den vorgerösteten Speckwürfeln einmal aufkochen lassen.

Hasenrücken in Portionen auf einer Platte anrichten. Sauce darübergießen. Dazu passen Serviettenknödel.