

Hasenbraten mit Rahm



Gesamtzeit: 1 h 40 min.

Zubereitung

Das Fleisch wird sauber abgehäutet, gepickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit sehr viel Wurzelwerk und 1 Stück Butter braun anbraten.

Mit Beize oder Suppe aufgießen, 1 Kaffeelöffel Senf, Pfefferkörner, 3 Gewürznelken, 1 Stk. Zitronenschale, Orangenschale, Lorbeerblatt und Thymian zugedeckt weiterdünsten.

Ist das Fleisch weich, das Fleisch herausnehmen, den Saft abseihen und 1/8 l Rotwein oder Weißwein, Zitronensaft dazugeben. 1/4 l Rahm mit 4 dag Mehl verrühren, einkochen und einige Minuten weiterkochen.

Mit Nudeln oder Knödel servieren!