



# Sauce / Ansatz / Hasenpfeffer

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jagdzeit, Wildzeit, warum nicht einmal ein Hasenpfeffer?

## Zutaten

- Für die Beize, ausreichend für 4 - 5 Hasenkeulen:
- 2 kleine Möhren in Scheiben
- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Flasche Rotwein, z. B. Spätburgunder
- 1/4 l Rotwein - Essig
- 6 gedrückte Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 5 - 6 Pfefferkörner
- 1 Zweig Rosmarin, Salz
- Für den Ansatz:
- 50 g magerer geräucherter Speck
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 30 g Butter
- 2 EL Mehl
- 1 TL Zucker
- 1/2 l der Rotweinbeize
- 1/8 l saure Sahne, Schmand oder Creme fraiche
- 2 El Preiselbeeren oder rote Johannisbeer Konfitüre

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die parierten, von Knochen und Sehnen befreiten Hasenkeulen in mundgerechte Würfel schneiden und in der o. g. Beize zunächst ca. 3 Tage einlegen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt kalt stellen, zwischendurch wenden.

## **Schritt2**

Herausnehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern. Den Einlegefond verwahren, wird für den Ansatz noch gebraucht.

## **Schritt3**

Der Ansatz:

## **Schritt4**

Den Speck in einem ausreichend großen Bräter knusprig ausbraten, heraus nehmen. Das Speckfett mit 2 El Pflanzenöl ergänzen, das Hasenfleisch scharf anbraten. Salzen, pfeffern und 1 Tl Zucker dazu geben, Mehl darüber stäuben, braun mit angehen lassen.

## **Schritt5**

Mit dem Wildfond und 1/2 l Rotweinbeize aufgießen, glatt rühren und auch die Speckwürfel wieder dazu geben.

## **Schritt6**

Ca. 40 - 60 min., mit Deckel, leise schmoren lassen; danach prüfen, nachschmecken.

## **Schritt7**

Die saure Sahne und die Preiselbeeren oder Johannisbeer Gelee verrühren.

**Rezeptart:** Braune Soßen, Hase

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauce-ansatz-hasenpfeffer/>