



HASENKEULEN IN HAGEBUTTENSOSSE

FÜR 4 PERSONEN:

4 küchenfertige Hasenkeulen
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1 TL geschrotete Pfefferkörner
 1 TL Kräuter der Provence
 2 EL Butterschmalz
 1 Zwiebel, 2 Karotten
 1 Stück Sellerie
 2 EL Tomatenmark
 250 ml Rotwein
 375 ml Gemüsebrühe
 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian
 2 EL Hagebuttenmark
 2-3 EL Obstessig
 Speisestärke zum Binden
 4 EL Preiselbeerkompott
 Rosmarin und glacierte Maronen
 zum Garnieren

1. Die Hasenkeulen waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer, den geschroteten Pfefferkörnern und den Kräutern der Provence würzen.
2. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin rundherum Farbe nehmen lassen.
3. Das Gemüse putzen, in Würfel schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen, die Gemüsebrühe angießen.
4. Das Lorbeerblatt, den Thymian, das Hagebuttenmark und den Obst-

essig dazugeben und die Hasenkeulen im auf 180-200 °C vorgeheizten Backofen 80-90 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

5. Die Hasenkeulen herausnehmen und warm stellen. Das Lorbeerblatt und den Thymianzweig entfernen, die Soße pürieren, nochmals aufkochen und mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden. Das Preiselbeerkompott einrühren.

6. Die Hasenkeulen in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten, mit Rosmarin und glacierten Maronen garnieren, mit Kartoffelpüree und glacierten Karotten servieren.