

# HASENPFEFFER

Alsace



6768 Alsace

## + Beschreibung

**Zutaten:** 1 Hase oder Kaninchen, 1 Glas Öl, 50 g Butter, 50 g Mehl, 100 g Speckwürfel, 1 Kräutersträußchen, 200 g Champignons, ein paar Scheiben Brot, Salz, Pfeffer.

Marinade: 1/2 l Rotwein, 1 kleines Glas Cognac, 1 Glas Öl, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 1 Knoblauchzehe, Thymian, Lorbeer, Nelken, Salz, Pfeffer.

### Für 6 Personen

Zubereitung : 30 Minuten, Kochen : 1½ Stunden, Marinade : 24 Stunden.

Die Fleischstücke bis auf die Leber 24 Stunden marinieren lassen. Für die Marinade den Wein, ein Glas Öl, den Cognac, die in Streifen geschnittenen Zwiebeln, den gehackten Knoblauch, die in Scheiben geschnittenen Karotten und die Gewürze miteinander mischen. Die Fleischstücke von Zeit zu Zeit wenden.

In einem Topf die Speckwürfel im restlichen Öl goldbraun anbraten. Dann die abgetropften Fleischstücke hinzugeben. Pfeffern, mit Mehl bestäuben und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Marinadenflüssigkeit angießen, das Kräutersträußchen hinzugeben und auf kleiner Flamme 1½ Stunden kochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die in feine Scheiben geschnittenen Champignons in etwas Butter andünsten und in den Topf geben. Die Leber auf der Pfanne in wenig Öl und Butter anbraten und Croutons in Butter anbraten.