

Hasenrücken (Foto)

(4 Portionen) 800 g Hasenrücken, ½ TL Salz, schwarzer Pfeffer, abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone, 1 Msp. Lebkuchengewürz, 1 EL Öl, 50 g fetter Räucherspeck in dünnen Scheiben • 300 g grüne Weintrauben, 1 EL Butter, 1 EL Zucker, 3 EL Grappa (alternativ Traubensaft) • 300 ml Wasser, 1 Beutel Knorr „Feinschmecker Pfifferling Sauce“

Hasenrücken trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale und Lebkuchengewürz mit Öl verrühren und den Rücken damit bestreichen. Mit Speckscheiben umwickeln und in einen Bräter geben. In den vorgeheizten Backofen schieben.

ktrobackofen: 180–200 °C, 2. Schiebeleiste v. u.

Gasbackofen: 180–200 °C, Thermostatstufe 3

Umluftbackofen: 160–180 °C


40 Minuten

Trauben waschen, halbieren und evtl. von den Kernen befreien. Butter in einer Pfanne **auf höchster Einstellung** erhitzen, Zucker darin karamellisieren und die Trauben darin einige Minuten schwenken. Mit Grappa oder Traubensaft ablöschen und warm stellen.

Hasenrücken aus dem Bräter nehmen, Speck entfernen, das Fleisch warm stellen. Den Bratensatz mit Wasser lösen. Beutelinhalt Knorr „Pfifferling Sauce“ einrühren, unter Rühren **auf höchster Einstellung** aufkochen und **auf kleiner Einstellung** mit etwas geöffnetem Topfdeckel 5 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren.

Hasenrücken vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Pfifferling Sauce und Trauben dazu servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

zu passen Semmelknödel.

Hasenrücken*, Kartoffelklöße, Rotkohl mit Sau
Seeteufel in Kräuterbutter*, Petersilienkartoffe
Lachsfilet auf Wirsing-Sahne-Gemüse, Schwar
Rindersteak mit Kartoffelspalten, Weißkohlsala

Menüvorschläge

Mo
Di
Mi
Do
Fr
Sa
So

1
2
3

1. Advent

4
5
6
7
8
9
10

2. Advent

