

Rotweinbeize für Hasen

von Heinrich Tillmann, 48282 Emsdetten

1 Feldhase	mit
Salz	und
Pfeffer	würzen. In einen nicht metallischen Behälter die Hälfte der klein geschnittenen
3 Möhren,	
3 Zwiebeln,	
4 Schalotten	und
2 Knoblauchzehen	auf dem Boden verteilen, das Fleisch drauflegen und die andere Hälfte des Gemüses sowie
3 Stängel Petersilie,	
1 Lorbeerblatt,	
Thymian	und
6 Pfefferkörner	oben auf das Fleisch legen. Mit
1 1/2 L Rotwein,	
2 Gläsern Weinessig	und
1 Glas Öl	aufgießen. 24 bis 48 Stunden kalt stellen und das Fleisch ab und zu wenden. In einem Bräter erhitzen und
Öl	
Speckstreifen	auslassen. Den Hasen in Stücke zerteilen und darin anbraten. Fleisch herausnehmen und mit Cognac flambieren. Fleisch und Rotweinbeize wieder hinzufügen (soviel Beize, bis das Fleisch bedeckt ist). 2 1/2 Stunden zugedeckt auf kleiner Flamme oder im Backofen dünsten. 2 Stunden vor Ende
getrocknete Pflaumen	und
schwarze Oliven	dazugeben. Fleisch herausnehmen, den Sud durch ein Sieb gießen, die Soße mit
Crème fraîche	verfeinern.