

Hasenkeule mit Rotkohl



- 4 x küchenfertige Hasenkeulen
- 0 x Salz
- 0 x Pfeffer aus der Mühle
- 0 x einige Wacholderbeeren, Senfkörner und Pfefferkörner
- 1 x Lorbeerblatt
- 2 Einheit geriebene Orangenschale , gehäuft
- 1 Esslöffel Kräuter der Provence
- 0 x Pflanzenfett zum Braten
- 500 GrammRöstgemüse , Zwiebeln, Sellerie, Karotten
- 2 Esslöffel Mehl , eventuell 3
- 0.25 Liter Orangensaft
- 0.25 Liter Rotwein
- 0.25 Liter Gemüsebrühe
- 2 Esslöffel Tomatenmark , eventuell 3
- 1 Becher Sahne
- 2 Esslöffel Orangengelee , eventuell 3
- 1 Esslöffel Obstessig , eventuell 3
- 4 CentiliterOrangenlikör
Zitronenmelissezweige

Die Hasenkeulen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Wacholderbeeren, die Senfkörner und die Pfefferkörner mit dem Lorbeerblatt im Mörser zerreiben. Die geriebene Orangenschale mit den Kräutern der Provence dazugeben, vermischen, und die Hasenkeulen damit einreiben. Etwas Pflanzenfett in einem Bräter erhitzen, und die Keulen darin Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse kleinschneiden, zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Das Tomatenmark einrühren, ebenfalls mitrösten und mit Orangensaft, Rotwein und Fleisch- oder Gemüsebrühe auffüllen. Die Hasenkeulen im Ofen bei 180 bis 200 Grad Celsius anderthalb bis zwei Stunden schmoren lassen.

Eine halbe Stunde vor Garende das Mehl mit der Sahne glattrühren, zum Fleisch geben, und das Ganze bei offenem Topf fertiggaren. Nach Ende der Garzeit die Hasenkeulen herausnehmen und bereitstellen. Die Sauce durch ein feines Küchensieb passieren, in einen Topf geben, mit Orangengelee, Obstessig und Orangenlikör verfeinern, nochmals abschmecken. Die Sauce mit den Keulen, anrichten, mit Zitronenmelissezweigen ausgarnieren und mit Kartoffelkroketten und Rotkohl servieren.