

Hasentopf mit gekeimten Linsen

Hase



4 x	küchenfertige Hasenkeulen
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
0.5 Teelöffel	geschrotete Wacholderbeeren
1 Teelöffel	Majoran
4 Esslöffel	Pflanzenfett
1 x	Zwiebel
2 x	Karotten
1 x	Sellerie
3 Esslöffel	Tomatenmark
3 Esslöffel	Mehl , bei Bedarf 3
0.25 Schuss	Rotwein
0.25 Liter	Gemüsebrühe
1 x	Zweig Rosmarin
1 x	Zweig Thymian
1 x	Lorbeerblatt
0 x	Außerdem:
0.5 x	rote, grüne und gelbe Paprikaschote
200 Gramm	Waldpilze
100 Gramm	gekeimte Linsen
1 Schuss	Rotwein
2 Esslöffel	Preiselbeermarmelade
1 Teelöffel	Kräuter der Provence

Die Hasenkeulen auslösen und das Fleisch in Würfel oder Streifen schneiden. Waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer, den Wacholderbeeren, den Pfefferkörnern und dem Majoran kräftig würzen.

In einem Bräter etwas Fett erhitzen und das Fleisch Farbe nehmen lassen. Das geputzte Gemüse in Würfel schneiden, dazugeben und mitschwitzen.

Das Tomatenmark unter-rühren und mit Mehl bestauben. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Rosmarin, Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 70 bis 80 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit etwas Fett erhitzen und die geputzten und in Streifen geschnittenen Paprikastreifen darin glasig schwitzen.

Die geputzten Pilze kleinschneiden, zu den Paprikaschoten geben und mitschwitzen. Die Linsen unterheben, mit Rotwein ablöschen, die Marmelade und die Kräuter untermischen, und vier bis fünf Minuten köcheln.

Nach Ende der Garzeit die Paprika-Pilz-Mischung unter das Hasengulasch heben, das Ganze nochmals abschmecken, anrichten, ausgarnieren und servieren.