



Hasentopf

1 kg Hase(oder Kaninchen) 1000 ml
Buttermilch
3 EL Butterschmalz
4 Stk. Schalotten
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Einh. Pfifferlinge (handvoll) 400 g
Tomaten
125 ml Rotwein
2 TL Brühpulver
etwas Thymian
2 EL Petersilie
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Sahne(oder Creme Fraiche)

- 1 Den zerteilten Hasen über Nacht in Buttermilch einlegen. Dadurch wird er etwas zarter. Dann gut abspülen und trockentupfen.
- 2 Butterschmalz im DO auslassen und die Fleischteile portionsweise von allen Seiten anbraten, wieder aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
- 3 Die Schalotten schälen und vierteln. Zusammen mit den geputzten Pfifferlingen anschmoren.
- 4 Die Tomaten überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden und auch in den Topf geben.
- 5 Jetzt den Wein angiessen. Mit Brühpulver und Thymian würzen, das Fleisch dazu geben und alles bei geschlossenem Deckel und milder Hitze etwa 1,5 Std. schmoren lassen.
- 6 Wenn das Fleisch schön weich ist, nimmt man es aus dem Topf und stellt es warm. Die grob gehackte Petersilie in die Sosse geben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf hoher Hitze und ohne Deckel etwas einreduzieren.
- 7 Zum Schluss etwas Sahne oder Creme Fraiche zugeben. Als Beilage passen Potato Cakes Guten Appetit :-)