

# Hase mit Steinpilzen

## Zutaten:

Küchenfertig zerteilter Hase  
200 g fetter Speck  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
einige Senfkörner  
einige Pfefferkörner  
einige Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Kräuter der Provence  
2 EL Butterschmalz  
1 gehäufte EL Mehl  
500 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie)  
1 Rosmarinzweig  
500 ml Wildbrühe  
250 ml Rotwein  
100 g Johannisbeergelee  
1 EL Butter  
300 g Steinpilze  
1-2 EL Obstessig  
2 EL Orangengelee  
4 cl Orangenlikör  
Rosmarin und Johannisbeeren zum Garnieren

## Zubereitung:

Die Hasenteile waschen, trockentupfen, mit dem in feine Streifen geschnittenen Speck spicken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gewürze zerreiben, mit den Kräutern der Provence mischen und die Hasenteile damit einreiben.

Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin anbraten. Das kleingeschnittene Röstgemüse dazugeben und mitbraten.

Mit Mehl bestäuben, den Rosmarin dazugeben, die Wildbrühe und den Rotwein

angießen und das Fleisch im auf 180-200 Grad C vorgeheizten Ofen ca. 1 1/2 Stunden schmoren lassen.

Die Hasenteile herausnehmen und warm stellen. Die Johannisbeeren in die Sauce geben, aufkochen lassen und die Sauce durch ein Sieb passieren.

Die Butter erhitzen, die Steinpilze darin dünsten, mit Salz, Pfeffer, Orangengelee, Obstessig und Orangenlikör abschmecken.

Das Fleisch mit der Sauce und den Steinpilzen anrichten, mit Rosmarin und Johannisbeeren garnieren.

**Beilagen:** Salz- oder Béchamelkartoffeln