

# Hase nach Jägerart

**Zubereitungszeit:**

**ca. 7 Stunden mit Vorbereitung**

## Zutaten für 4 Personen

### Hase

1 Hase (zerlegt mind. 1,6 kg)  
300 g Tomaten  
5 EL Butter  
2 EL Cognac  
12 EL klare Gemüsesuppe  
12 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl  
3 Knoblauchzehen  
2 unbehandelte Zitronen  
1 Zweig Rosmarin  
250 ml Obers

1 Prise Salz  
1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Scheiben Speck ohne Schwarte  
250 g Pilze (am besten Steinpilze)



## Zubereitung:

### Vorbereitung

Den Hasen zerlegen (am besten durch einen Metzger). Knoblauch schälen und mit einer Gabel zerdrücken und danach die Zitronen auspressen.

Für die Marinade das Öl, Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen und die Hasenstücke darin ca. 4 – 5 Stunden marinieren.

Tomaten mit heißem Wasser abbrühen, enthäuten und in kleine Stücke schneiden (oder vorgefertigte/geschnittene Dosentomaten verwenden).

Nun die klare Gemüsesuppe zubereiten.

Das fertig marinierte Hasenfleisch abtropfen lassen – die Marinade aber aufbewahren.

### Zubereitung

In einem Schmortopf die Butter zerlassen. Die Fleischstücke hinzufügen und ca. 30 Minuten bei geringer Hitze braten, dabei die Stücke häufig wenden.

Gemüsesuppe, Cognac und die Marinade, sowie die Obers dazu gießen und die Tomaten hinzufügen.

Das Gericht zugedeckt noch ca. 60 Minuten bei geringer Hitze (120°) im Backrohr schmoren lassen.

### Tipp

Nach Wunsch können Pilze und/oder Speckstreifen hinzugefügt werden. Vorher jeweils separat in einer Pfanne anbraten.

**Weiter auf Seite 2**

**Beilage**

gestampfte Kartoffeln

1 kg mehlig Kartoffeln

Salz

abgeriebene Schale einer Bio Zitrone

1 Knoblauchzehe

2 EL gemischte gehackte Kräuter (Basilikum, Petersilie, Thymian, Rosmarin)

4-6 getrocknete Tomaten in Öl

1 Hand voll schwarze Oliven

ca. 80 ml Olivenöl

Kartoffeln schälen und grob schneiden. In reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen.

Tomaten auf Küchentuch trocknen und klein würfeln. Oliven entkernen und – wie auch die Knoblauchzehe - klein schneiden. Mit dem Olivenöl, der Zitronenschale und den Kräutern mischen (von den getrockneten Tomaten noch das Öl dazu geben).

Die Kartoffeln nach dem Kochen abgießen und ausdampfen lassen. Grob zerstampfen, das Öl mit allen Zutaten untermischen und mit etwas Salz abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

**Weinempfehlung:**

Pinot Noir od. Blaufränkischer (von Elmar)

**Kochabend:**

07. Okt, 2020 / Jürgen R.