

Hase - Russischer

Zutaten:

1 Bund Suppengemüse

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Hase (ca. 1 kg; in Portionsstücke geschnitten)

75 g durchwachsener Speck

3 Wacholderbeeren

250 g saure Sahne

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Das Suppengemüse putzen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Das Fleisch waschen und trocknen. Den Speck würfeln und in einem Topf ausbraten, dann herausnehmen und wegwerfen. Den Hasen im Speckfett rundum anbraten. Das Suppengemüse, die Zwiebel, den Knoblauch und die Wacholderbeeren zufügen und etwa 3 Minuten mitbraten. Das Gericht mit der sauren Sahne übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Zum Servieren die Sauce nach Belieben durch ein Sieb passieren.

Dazu passen: Kartoffelklöße und Preiselbeeren oder - wer es ausgefallener mag - Apfelmus

(pro Portion ca. 428 kcal/1797 kJ, 24,4 g Fett, 4,4 g Kohlenhydrate;
Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden)