



BERSTECHER

Hasenrücken mit Sauerkirschen

Zutaten (für 4 Personen)

400 g Sauerkirschen aus dem Glas
1 Wildhasenrücken mit Knochen
Salz und Pfeffer
50 g Butter
125 ml kräftiger trockener Rotwein
1 EL Weizenmehl
1 ½ TL Thymian

Zubereitung im Römertopf

Sauerkirschen durch ein Sieb schütten, den Kirschsafft auffangen und für die spätere Verwendung zur Seite stellen. Die abgetropften Kirschen in einen gewässerten Römertopf geben.

Den Hasenrücken kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und in der zerlassenen Butter rundherum leicht, jedoch nicht zu heiß anbraten. Den Hasenrücken auf die Kirschen legen und den Bratensatz mit ca 50 - 80 ml Kirschsafft aus der Pfanne lösen und mit in den Römertopf geben. Nun den Römertopf mit dem Deckel verschließen und in den kalten Backofen stellen. Bei Heißluft 180°C für ca. 45 Minuten im Ofen lassen. Wenn der Hasenrücken gar ist, das Fleisch vom Knochen lösen und warm stellen.

Die Kirschen mit Rotwein auffüllen und zum Kochen bringen. Das Mehl mit ca. 2 EL Kirschsafft anrühren und die Kirschen damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das Fleisch aufschneiden und auf einer Platte mit den Kirschen übergossen anrichten.

Dazu schmecken hausgemachte Spätzle und ein gemischter Blattsalat.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de