

Hasenbraten



Zutaten (4 Portionen)

1 küchenfertiger Hase (ca. 2 kg)	50 g weiche Butter
125 g fetter Speck in Scheiben	1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel	Rosmarinblättchen
1 Möhre	5 Pimentkörner
10 zerdrückte Wacholderbeeren	Speisestärke
1 Becher saure Sahne	Salz und Pfeffer
5 EL Kondensmilch	

Zubereitung

1. Den Hasen waschen und trocknen. Anschließend enthäuten und das Fett entfernen. Die Keulen und Läufe abtrennen und alle Teile mit Salz und Pfeffer einreiben. Anschließend mit Rosmarinblättchen bestreuen und mit Butter bestreichen.
2. Eine Fettpfanne mit Wasser ausspülen und die Hälfte des Specks darin auslegen. Die Hasenkeulen und -läufe darauflegen und mit Speckscheiben bedecken. Auch den Rücken mit Speck bedecken, aber vorerst nicht in die Pfanne legen.
3. Die Zwiebel abziehen und die Möhre putzen und waschen. Beides kleinschneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren und den Pimentkörnern mit in die Fettpfanne geben. Diese in den Backofen schieben und bei 200–220 °C insgesamt ca. 1½ Stunden braten. Nach 15 Minuten Bratzeit den mit Speck belegten Hasenrücken dazulegen.
4. 250 ml heißes Wasser bereitstellen und einen Teil davon hinzugießen, sobald sich der Bratensatz braun färbt. Während der Bratzeit das Fleisch wiederholt mit Bratensatz begießen. Mit dem restlichen Wasser nach und nach die verdampfte Flüssigkeit ersetzen. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit saure Sahne mit Kondensmilch verrühren über das Fleisch gießen.
5. Das gegarte Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
6. Den Bratensatz mit Wasser ablöschen und durch ein Sieb in einen Topf gießen. Für die Sauce mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zum Binden der Sauce hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.