

Hasenragout

Von Helmut Gote

Zutaten für rund 4 Personen

1,5 kg Vorderläufe vom Hasen
4 Scheiben geräucherter Schinken oder Schinkenspeck
3 Möhren
1 Stück Knollensellerie (etwa 100g)
1 Stange Lauch
1 knapp daumengroßes Stück frischer Ingwer
1 Esslöffel Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
5 Thymianzweige
15 Wacholderbeeren
300 ml Rotwein
1 doppelter Cognac oder Weinbrand
2 Teelöffel Speisestärke
Pfeffer, Salz, Pflanzenöl

Zubereitung

Das Gemüse putzen, waschen und anschließend grob zerschneiden, also die Möhren in vier Stücke, Sellerie auch, das Weiße der Lauchstange nur halbieren, die grünen Blätter in große Stücke, den Ingwer schälen und ganz lassen. Die Hasenläufe kurz mit Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen, anschließend von allen Seiten kräftig anbraten, anschließend das Gemüse in dem Bratensatz ebenfalls kurz anbraten.

Füllen Sie alles in einen großen Topf, falls Sie es nicht darin schon angebraten haben, und löschen Sie den Bratensatz zunächst mit dem Cognac ab, kurz aufkochen lassen, dann den Rotwein dazu und solange köcheln, bis sich der Bratensatz vollständig gelöst hat. Das schütten Sie über Hase und Gemüse, jetzt auch die Kräuter, Gewürze, Tomatenmark und den Schinken dazu - und füllen den Topf mit soviel kaltem Wasser auf, dass alles knapp bedeckt ist. Aufkochen lassen und jetzt erst vorsichtig salzen und pfeffern, weil ein Teil der Flüssigkeit ja noch verkocht, weil Sie das Ragout nun bei niedriger Hitze offen vor sich hinköcheln lassen. Es dauert ungefähr 70 bis 90 Minuten, bis das Fleisch so gar ist, dass Sie es problemlos von den Knochen lösen können - wie



lange genau, kommt auf die Hasen an, die man ja normalerweise nicht persönlich kennengelernt hat.

Sauce durch ein Sieb abgießen. Vorderläufe etwas abkühlen lassen, Fleisch von den Knochen und die Stücke gleichmäßig auf Ragoutgröße schneiden.

Speisestärke mit 200ml Sauce verquirlen und wieder zur Sauce gießen. Noch einmal zum Binden aufkochen, jetzt erst mit Salz und Pfeffer final abschmecken. Fleisch in der Sauce noch einmal richtig heiß werden lassen und mit Bandnudeln servieren.

Guten Appetit!