

Hasenkeule



Zutaten:

600 bis 800 gr Hasenkeule
150 gr Margarine
2 Lorbeerblätter
1 große Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 Blatt Salbei
Muskatnuß gerieben
1 Stengel frischer Rosmarin
1 Stengel frischer Thymian
1/4 Liter Rotwein
Pfeffer und Salz
Kartoffeln Sorte "Laura"
Rotkohl mit Speck
geschnittelte Ananas
Preiselbeeren
Petersilie
Basilikum

Zubereitung:

Die Hasenkeule waschen und abtrocknen und enthäuten.
Mit Speckstreifen die Keulen spicken!
Anschließend salzen und pfeffern und in der Margarine braun anbraten.
Zwiebel, Knoblauch und alle anderen Gewürze klein schneiden und zugeben.
Nach und nach den Rotwein zugeben und etwas Wasser.
1,5 Stunden (bei uns auf der Gasflamme) braten.
Dabei auf genügend Flüssigkeit achten!
Rotkohl von Hand geschnitten wie üblich mit zerlassenem Speck,
Essig, Nelken und Zucker oder Bienenhonig zubereiten.
Die Kartoffeln kochen. Die Sorte "Laura" ist besonders schön goldig!
Als Garnierung etwas Ananas raspeln und mit Preiselbeeren versehen.

Guten Appetit!