

# Geschmorter Hasenrücken

## Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

2 Hasenrücken, ausgelöst und pariert  
Peffer  
Salz  
2 TL gemahlener Rosmarin  
15 Wacholderbeeren, leicht zerdrückt  
50 g Senf  
2 EL Öl  
1 große Zwiebel

3 Stangen Staudensellerie  
2 Möhren  
150 ml Cidre  
1 Apfel  
100 ml saure Sahne  
1 TL scharfer Senf  
2 EL Quittengelee

Zwei Hasenrücken auslösen und parieren. Salzen und pfeffern. Mit 2 TL Rosmarin einreiben, 15 Wacholderbeeren leicht zerdrücken und auf den Hasenrücken geben. Großzügig mit Senf einreiben. Mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 6 Stunden marinieren lassen.

Zwiebel, Sellerie und Möhren in feine Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Hasenrücken von beiden Seiten scharf anbraten. Das Gemüse dazugeben und kurz mit anbraten. Mit 150 ml Cidre ablöschen und aufkochen lassen. Die Rückenfilets in der Flüssigkeit wenden. Unter gele-

gentlichem Rühren die Filets auf kleiner Flamme ca. 15–18 Minuten schmoren lassen. Flüssigkeit je nach Konsistenz mit etwas Cidre auffüllen. Den Hasenrücken herausnehmen und warm stellen.

Den geschälten und in Stücke geschnittenen Apfel zur Soße geben, 100 ml saure Sahne hinzufügen und je nach Geschmack noch 1 TL scharfer Senf hinzugeben. 2 EL Quittengelee zur Soße geben und gut verrühren. 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hasenrücken in Stücke schneiden und auf dem Apfelm Gemüse anrichten.

