

Hauptspeise

Sauerkirschhase im Tontopf

Kocht sich fast von selbst

Ein kleiner aber feiner Einkauf:

- ✓ 1 Wildhasenrücken (ca. 60 dag)
- ✓ 50 dag Sauerkirschen im Glas
- ✓ 1/8 l Rotwein
- ✓ Salz, Pfeffer, Speisestärke

Das kann Jeder:

Die Kirschen abtropfen lassen und 1/8 l vom Saft aufheben.

Im gut gewässerten Tontopf werden die Sauerkirschen am Boden verteilt.

Kirschsud mit Rotwein und Salz vermischen und über die Kirschen geben.

Den enthäuteten und trocken getupften Hasenrücken mit Salz und Pfeffer einreiben. Dann auf die Kirschen legen.

Tontopf geschlossen im Ofen bei 200 - 225 Grad ungefähr eine Stunde garen.

Den fertigen Hasenrücken mit Kirschen garnieren und warm stellen.

Kirschsud aufkochen, mit Stärke binden und über den Hasenrücken napieren.

Wichtig:

Tontopf immer sehr gut wässern da er sonst im heissen Backrohr zerspringt.