

## Hasenrücken-Filets mit Calvados

### Zutaten für 4 Personen:

2 Packungen Hasenrücken-Filets (z.B. Hase Agentione TK a 300 g)  
Salz, Pfeffer  
2 EL Öl  
3 EL Butter  
4 cl Calvados  
125 ml Fleischbrühe  
200 g Sahne  
1 säuerl. Apfel  
1 Packung Knödel halb und halb  
½ Bund gehackte Petersilie  
50 g Mandelblättchen

### Zubereitung:

Hasenrücken auftauen lassen, Trockentupfen. Filets in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl und 1 EL Butter zusammen erhitzen, das Wild von allen Seiten darin anbraten. Calvados angießen, anzünden und flambieren. Mit Fleischbrühe und Sahne ablöschen. Apfel ohne Kerngehäuse in Spalten schneiden und zugeben. Bei starker Hitze sämig kochen, nochmals abschmecken. Knödelteig nach Anweisung zubereiten, mit gehackter Petersilie und Mandelblättchen verkneten, zu kleinen Klößchen drehen und ca. 10 Min. in heißem Salzwasser ziehen lassen. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die Klößchen darin schwenken. Zum Wild servieren.

Beilage: Rotkraut

Getränk: Rotwein

„Gutes gelingen und guten Appetit“