

Schwarzer Hase

Zutaten für 4 Personen:

1 Hase oder Kaninchen
200 g Zwiebeln
2 EL Rosmarinnadeln
2 getrocknete Chilischoten
1/8 l Rotweinessig
15 schwarze Pfefferkörner
5 Lorbeerblätter
1/4 l trockener Rotwein

Zubereitung:

Hase zerlegen, waschen und abtrocknen. Zwiebeln in Scheiben schneiden. Chilischoten zerdrücken und mit übrigen Zutaten mischen, Hase darin über Nacht kühl stellen.

100 g Schweineschmalz, und etwas Salz

Fleischteile im Schmalz anbraten, salzen. Marinade zugießen.

Backofen vorheizen: Ober / Unterhitze: 225 °C und 45 Minuten braten.

Zutaten für die Soße:

1 Orange
2 Knoblauchzehen /
50 g durchwachsener Speck
5 EL Öl
50 g Pinienkerne
50 g Sultaninen
30 g edelbitter Schokolade
Speck, Pinienkerne in Öl anbraten, übrige Zutaten dazugeben und kurz durchkochen
Beilage: Salzwasserkartoffeln

guten Appetit