

Der absolute Renner!

Soviel Bein muss sein: Hasenkeulen

Ein Fest auf dem Teller

Die Tage der Feldhasen sind gezählt. Auch für die Feldhasen im Rheingau scheint das zuzutreffen.

Feld ist im Rheingau gleichbedeutend mit Weinanbaufläche. Auch die Steillagen heißen Feld - jedenfalls in der Sprache der Rheingauer. Die Männer gehen ins Feld, wenn sie in den Weinbergen arbeiten. Sie kommen heim vom Feld, wenn sie hungrig und staubig nach getaner Arbeit nach Hause kommen. Früher traf man sie meistens traf dort. Ganze Familien von Feldhasen bevölkerten das Rebland. Heute sieht man kaum noch welche. Die Natur gewährt ihnen zu wenig Unterschlupf, sagt man.

Und so müssen auch wir Rheingauer auf die Suche gehen, wenn es aus besonderem Anlass mal wieder Hasenkeulen geben soll. Aber ehrlich gesagt: Sie schmecken auch, wenn die Hasen von weiter herkommen.



Hasenkeulen in Wacholderbeeren

für 4 Personen

- 4 gespickte Hasenkeulen
- Butterschmalz zum Anbraten
- 2 Karotten
- 200 g Knollensellerie
- 1 große Zwiebel
- 20 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL getrockneter Thymian, gemörsert
- 1/2 EL Tomatenmark
- 1 FL. Rheingauer Spätburgunder trocken
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer frisch aus der Mühle
- 2 Knospen Zimtblüten
- 1/2 EL getrocknete Steinpilze
- 1 Becher Schlagsahne
- Salz

Zubereitung

Die Keulen kalt abspülen und trocken tupfen.

Die Unterschenkel im Gelenk abtrennen, mit etwas Tomatenmark anrösten, mit Wasser bedecken, die Zimtblüten dazugeben. 2 Std. auskochen. Abseihen.

Die Flüssigkeit reduzieren, die Reduktion später zum Schmoren verwenden.

Karotten, Sellerie, Zwiebeln klein schneiden und die Wacholderbeeren mit einer Gabel zerdrücken.

Die Keulen von allen Sehnen und vor allem vom Fett befreien, das sich, von außen unsichtbar, in kleinen Nestern zwischen den einzelnen Muskeln befindet.

Anschließend salzen und pfeffern.

In einem großen Bräter das Butterschmalz heiß werden lassen, die Keulen auf Vorder- und Rückseite anbraten, dann mit dem gemörserten Thymian bestreuen.

Das klein geschnittene Gemüse, die Zwiebel sowie das Lorbeerblatt, die gedrückten Wacholderbeeren und das Tomatenmark zu den Keulen geben und kurz mitschmoren.

Alles mit etwa 300ml Rheingauer Spätburgunder ablöschen und etwas einköcheln lassen.

Jetzt die Reduktion vom Anfang zugeben, vorher die Zimtblüten rausnehmen. Den Bräter mit dem Deckel verschließen und auf dem Herd, nicht im Backofen schmoren.

Nach etwa 30 Min. die Keulen wenden, evtl. noch mal Wein nachfüllen und für weitere ca. 60 Min. schmoren. Die Schmorzeit beträgt 1 1/2 bis 2 Stunden.

Danach die Keulen aus dem Bräter nehmen und im Backofen bei 80° C abgedeckt warmhalten.

Die Sauce durch ein feines Sieb gießen, die Flüssigkeit in den Bräter zurückgeben, aufkochen und evtl. nochmal reduzieren. Nach und nach die gewünschte Menge Sahne zugeben.

Wer nicht so viel Sahne nehmen möchte, kann die Sauce auch mit einem Stück kalter Mehlbutter oder in Wasser angerührter Stärke binden.

Die getrockneten Steinpilze in einem Mörser fein zerstoßen, in eine Mühle geben und in die Sauce mahlen. Alles nochmal erhitzen und abschmecken.

Anschließend die Keulen wieder in den Bräter legen bis die Gäste kommen.

Als Beilage gibt es Spätzle (evtl. in Nussbutter geschwenkt) und mit Wildpreiselbeeren gefüllte Birnenhälften.