

Hasenkeulen im Winterpelz auf Grünkohl

Zutaten:

Ein Kilogramm Grünkohl (tiefgefroren),
ein Stück Schinkenschwarte,
fünf Eßlöffel Schweineschmalz,
eine große, gewürfelte Zwiebel,
Salz, Pfeffer, Zucker,
vier küchenfertige Hasenkeulen,
Salz, Pfeffer, Wildgewürz,
100 Gramm geräucherte Speck in Scheiben,
60 Gramm Butterschmalz,
250 Milliliter Brühe,
250 Milliliter Rotwein,
250 Milliliter saure Sahne,
ein Eßlöffel Mehl.

Zubereitung:

Die Hasenkeulen würzen, mit dem Speck umwickeln und im Bräter in heißen Butterschmalz von allen Seiten bräunen. Mit der Brühe und dem Rotwein auffüllen.

Bräter schließen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 90 Minuten garen. Die Zwiebel im erhitzten Schweineschmalz glasig dünsten. Den aufgetauten Grünkohl mit seinem Wasser, die Schinkenschwarte, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben. Bei milder Hitze 60 Minuten gar dünsten.

Das Mehl mit der sauren Sahne verrühren und damit den Bratensud der Hasenkeulen binden. Keulen auf dem Grünkohl anrichten, Sauce getrennt reichen. Dazu schmecken

Petersilienkartoffeln.

Guten Appetit wünscht

Heike Heins