Geschmorter Hase Bärlauchspätzle & Ofengemüse

Zutaten für 4 Personen:

1	Hase
1	Karotte
2 große	Zwiebeln
¼	Sellerie
500 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Weißwein
2 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Als erstes den Hasen in 5 Teile zerlegen, gründlich abwaschen und trocken tupfen.

Nun mit der Knoblauchzehe abreiben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter mit Öl anbraten. Dazu das Tomatenmark und das gewürfelte Gemüse geben. Den Hasen so lang braten bis er schön braun ist.

Nun mit Gemüsebrühe und Wein abgießen damit sich den Bratensatz am Pfannenboden löst. Bei mittlerer Hitze schmoren lassen, bis der Hase weich ist.

Im Holzbackofen:
Bei 240° C einschießen
Backzeit: 90-120 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 200° C
Unterhitze 180° C
Backzeit: 90-120 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 160° C einschießen
Backzeit: 90-120 Minuten

Bärlauchspätzle

Zutaten:

600 g	Spätzlemehl oder Dinkelmehl 630
400 g	Eier (8 Stück)
200 g	frischer Bärlauch
10 g	Salz

Zubereitung

Das Mehl, Eier, Bärlauch und Salz zu einem Teig verarbeiten und mindestens 10 Minuten stehen lassen.

Wasser erhitzen und mit Salz abschmecken. Wenn das Wasser kocht, den Teig durch die Spätzlepresse drücken und in das kochende Wasser geben. Danach mit kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Verzehr in einer Pfanne mit Butter anschwenken.

Ofengemüse

Zutaten:

- 1 Fenchel
- 2 Rote Zwiebeln
- 2 Karotten
- 3 große Pilze
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchknolle
- Thymian
- Rosmarin
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Gemüse in grobe Stücke teilen und in einen Bräter setzen, Kräuter darüber, Knoblauchknolle halbieren, alles mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Holzbackofen:
Bei 200° C - 240° C
Backzeit: 15-20 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 200° C,
Unterhitze 180° C
Backzeit: 15-20 Minuten

Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen
Backzeit: 15-20 Minuten