



Ostermenü

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 anschwanken.

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 einschließen
Backzeit: 15-20 Minuten