

Knoblauchhase

Zutaten

1 Hase (oder Kaninchen)
2 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
1 Ei Paprika
1 Glas trockener Weißwein
je 1 Lorbeerblatt, Rosmarinzweig, Thymianzweig
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Die geschälten Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in warmem Olivenöl in einem Schmortopf gedünstet.

Der in 8 Stücke geteilte Hase wird dann darin von allen Seiten angebräunt, evtl. die Stücke nacheinander in den Topf geben.

Sind alle Teile angeschmort, werden sie gesalzen, gepfeffert, mit Paprika bestäubt und mit dem Wein begossen.

Danach kommen die Kräuter und der ungeschälte Knoblauch hinzu.

Zugedeckt wird der Schmortopf bei 180°C in den Ofen gegeben. Nach ca. 60 min ist der Hase fertig.

Dazu paßt sehr gut die Aioli und Patatas.

Das Rezept stammt übrigens von Pablo Picasso. Der konnte nicht nur malen, sondern auch gut kochen!