

## Hasenpfeffer in Bockbiersauce

### Zubereitung:

Hasenfleisch zuputzen, mit Salz, Pfeffer sowie Nelkenpulver würzen und in mundgerechte Stücke teilen. Räucherspeck feinwürfelig schneiden und in einer Kasserolle mit sehr wenig Butter zart anbraten. Hasenfleisch hinzufügen und rundum anbräunen lassen. Mit Bier ablöschen, etwas einreduzieren und Fond zugießen. Zimtstange zugeben und zugedeckt auf kleinster Flamme 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Saft abseihen und Zimtstange entfernen. Dann in einer anderen Kasserolle etwa 2 Esslöffel Butter zerlassen und Mehl darin unter ständigem Rühren bräunen. Nach und nach mit dem passierten Saft aufgießen und dazwischen immer wieder einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Noch weitere 15 Minuten leise dahin köcheln lassen. Hasenfleisch zugeben, Powidl einrühren und mit Bockbierbrand verfeinern. Abschließend abschmecken.

### Tipp:

BEILAGENEMPFEHLUNG: [Topfen-Serviettenknödel](#), Semmel- oder Grießknödel, [Quitten-Rotkraut](#)



**Quelle:**  
**Das Neue Sacher Kochbuch**  
Gürtler & Wagner

**Kochdauer:** Mehr als 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

**Region:** Österreich

**Eigenschaften:** für Feinschmecker

### Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Wildhasenfleisch (ausgelöst, Hals, Vorderläufe und Brust)
- 500 ml Bockbier (oder Schwarzbier)
- 250 ml Wildfond
- Nelkenpulver
- 1/2 Zimtstange
- 2 EL Mehl
- 1,5 EL Powidl (1-2 EL)
- 20 ml Bockbierbrand
- 150 g Räucherspeck
- Butter (zum Anbraten)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)