



Hasensuppe nach Grilly

ca. 6-8 Portionen/ mittel/ 120min

1 Feldhase abgebalgt ausgeworfen
1 Bund Wurzelgemüse
2 Schalotten
¼ Rot oder Portwein
1 Schuss Essig
Salz, Zucker, Lorbeer, Wacholder, Piment
Bohnenkraut
oder klassisches Wildgewürz
250ml Schlagobers
4-5 EL Mehl fürs Gmachtl
80g Butter

1. Das Gemüse waschen & schälen- die Schalen auch vom Zwiebel in einem großen Topf mit ca- 2-3l Wasser auskochen für den Ansatz.
2. Die Hasen zuputzen und grob zerwirken- auf ein passendes Blech geben leicht würzen und im Rohr bei 160C (am besten mit 50% Dampf) ca. 30-45 min braten lassen.
3. Danach die Hasenteile in den Gemüsesud geben und für ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.
4. Die Hasenteile heraus nehmen und überkühlen lassen- den Fond köchelnd langsam reduzieren. Das Fleisch von den Hasen lösen evtl. auf Schrot und Knochensplitter achten und die Karkassen/ Knochen weiter im Fond mitkochen lassen. Das Fleisch und das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Die Hälfte vom Gemüse mit Butter in einem großen Topf 3-4min anschwitzen mit dem Mehl stauben und kurz kräftig anrösten mit dem Essig, Wein ablöschen und mit abgeseihten Fond aufgießen- 20min gut weich köcheln und danach fein pürieren-
6. Zum fertig machen das restliche Gemüse, das Fleisch und Obers dazu geben. Gut durchkochen und abschmecken.
7. Zum Einwecken die Suppe in sterile Weckgläser einfüllen und im Wasserbad 35-40min gut kochen lassen. oder im Dämpfer 75-100% Dampf 99-110°C ebenso 35-40min einkochen.