GESCHMORTE HASENKEULEN

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

4 Hasenkeulen küchenfertig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 rote Spitzpaprika
2 Zwiebeln, 2 EL Pflanzenöl, 2 TL edelsüßes Paprikapulver, 2 EL Paprikacreme
aus dem Glas, 1 EL Tomatenmark, 250 ml Wildbrühe aus Wildjus, 200 g saure Sahne, 2 EL
frisch gehackte Petersilie.

Zubereitung:

1. Die Keulen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, von Kernen und weißen Innenwänden befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

2. In einem Bräter das Öl erhitzen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Mit Paprika bestauben, herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln und die Paprikacreme ebenfalls kurz im Bräter anschwitzen und das Tomatenmark einrühren. Mit der Brühe ablöschen. Das Fleisch wieder einlegen und bei mittlerer Hitze halb zugedeckt ca. 40 Minuten leise schmoren lassen. Dann die saure Sahne einrühren, nicht mehr kochen lassen und mit Petersilie bestreut servieren.