

Wildrezept

# Hasi-Goreng

Die Treibjagden sind vorbei, die Schonzeit fürs Niederwild hat begonnen. Doch sicherlich sind noch nicht alle Stücke verwertet, und es findet sich noch der eine oder andere Hase in der Gefriertruhe. Reinhold Winterl liefert uns das passende Rezept für ein Hasengericht mit asiatischer Note.

## ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN:

- 1 Hase grob zerlegt
- 1 Dose Bambussprossen
- 1 kg frisches Gemüse (Paprika, Zwiebel, Lauch, Sellerie, Karotten)
- 1 Flasche Roséwein
- 150 ml Sojasoße
- 200 ml Chilisoße
- Curry und Asiagewürz Mischung
- 500 g Basmatireis
- 200 ml Essig
- 150 ml Mehl
- 5 TL Rohrzucker
- 200 g Butterschmalz
- 1 Bund Schnittlauch

**TIPP**  
Für den perfekten Geschmack zum Gemüse ein paar Scampis dazu geben.

## ZUBEREITUNG:

Das Fleisch mit ungefähr 50 Gramm Asiagewürz einreiben. Anschließend mit einem halben Liter Roséwein, einem Spritzer Essig und grünen Lauchabschnitten 24 Stunden marinieren.

Das Gemüse in fingerdicke Streifen schneiden, den Hasen aus der Marinade nehmen, trockentupfen und mit etwas Mehl bestäuben. In einem weiten Topf Butterschmalz erhitzen und die mehlierten Fleischteile anbraten. Gegebenenfalls mit etwas Rohrzucker karamellisieren, mit der halben Flasche Roséwein ablöschen, etwas einreduzieren. Die Marinade durch ein Sieb abgießen, mit 1 Liter Wasser auffüllen und dann in den Topf geben. Den Hasen auf niedriger Stufe circa 2 Stunden köcheln lassen. Darauf achten, dass das Fleisch nicht zu weich wird und zerfällt. Die Knochen sollten sich etwas stramm vom Fleisch lösen lassen. Die Rippen entfernen, die Rohrknochen der Keule verbleiben im Fleisch.

Den Reis kochen. In einer Pfanne das Gemüse anschwitzen, das Fleisch zugeben und mit der Soja- und Chilisoße je nach Geschmack würzen. Jetzt den Curry zugeben und das Ganze mit dem Sugo aus dem Topf etwas aufgießen. Mit frischem Schnittlauch servieren. Reis einfach dazu stellen.

