

# Rezept Hasenrücken Burgunder Art

## Zutaten:

2 gespickte Hasenrücken  
1Fl Burgunder Rotwein  
Olivenöl  
Weinessig  
einige Pfefferkörner  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosinen  
1 Lorbeerblatt  
3 Schalotten  
4cl Cognac  
2cl Tresterschnaps  
200g Sahne  
2 Schweinenetze  
Pfeffer  
Salz  
Senfr

## Zubereitung

Aus dem Wein, 2Eßl Olivenöl, Weinessig, Pfeffer, Salz, Thymian, Lorbeer, Rosmarin, Schalotte und den Cognac eine Marinade anrühren. Die Hasenrücken 24 Stunden darin einlegen, ab und zu wenden. Nach dem einlegen an nächsten Tag die Rücken mit Senf bestreichen und in die Schweinenetze einschlagen.

Hasenrücken in eine Bratenform legen und mit etwas Marinade angießen. Im Backofen das ganze bei 220 Grad 25 Minuten garen. Restlich Marinade auf die Hälfte einkochen lassen und die Rücken paar mal damit begießen. Die Hasenrücken heraus nehmen,

das Netz entfernen und das fleisch warm stellen. Den Bratenfond mit der Sahne ablöschen und mit reichlich schwarzem Pfeffer würzen.

*Zurück zu den Fleischrezepten*