



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Geschmorte Kaninchenkeule auf Schwarzwälder Schinkenbragele

### Zutaten für vier Personen:

4 Kaninchenkeulen  
3 EL Olivenöl zum Anschmoren  
2 Schalotten fein geschnitten  
1/2 Staudensellerie fein geschnitten  
2-3 Petersilienstiele  
1/4 l Kaninchenfond,  
Balsamico  
ca. 500 g festkochende, geschälte und in  
Scheiben geschnittene Kartoffeln  
1 Zwiebel fein gehackt  
ca. 120 g Schwarzwälder Schinken in  
Streifen oder Würfeln  
1 EI Petersilie fein gehackt  
Majoran  
Schweinefett  
Butter  
1 kg buntes Saisongemüse  
frische Petersilie  
etwas Butter  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Von den Keulen das Fett wegschneiden,  
salzen, pfeffern und in einer Friteuse mit  
Olivenöl anschmoren. Schalotten und  
Sellerie leicht anziehen und die  
Petersilienstiele zugeben, 20 Minuten  
schmoren lassen, dabei nach und nach  
mit dem Kaninchenfond glasieren.  
Danach die Kaninchenkeulen zur Seite  
stellen



www.landmetzgerei.de

## Hasentopf mit Gewürzkirschen, winterlichem Gemüse und Wachtelbohnen

### Zutaten für vier Personen:

4 Wildhasenkeulen  
Salz  
Pfeffer schwarz  
200 g Zwiebeln, gewürfelt, 0,5 cm  
200 g Karotten gewürfelt, 0,5 cm  
100 g Sellerie, gewürfelt, 0,5 cm  
250 ml Rotwein  
100 g Schattenmorellen-Konfitüre  
150 g Schattenmorellen, TK-Ware  
1l Wasser  
250 g Wachtelbohnen  
1/2 Zwiebel, geschält  
1 Lorbeerblatt  
3 Nelken ganze  
50 g Pulver braun  
10 g Waidmanns Glück wild  
Würzung, Gewürzsalz  
15 g Hubertus Wildwürzung OG  
Gewürzsalz  
Speiseöl

### Zubereitung:

Die Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit etwas Rotwein ablöschen. Zwiebel, Karotten und Sellerie zugeben und unter Rühren so lange rösten, bis das Gemüse eine goldgelbe Farbe hat. Dabei immer wieder mit dem Rotwein ablöschen, damit der Bratensatz nicht anbrennt. Schattenmorellen-Konfitüre zugeben und unter stetigem Rühren leicht karamellisieren. Den Wildhasen zugeben, mit 1 Liter Wasser auffüllen und 90 bis 120 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Die Wachtelbohnen mindestens zwei Stunden einweichen, aus dem Einweichfond nehmen, abwaschen und kalt aufsetzen. Die Zwiebel mit dem Lorbeerblatt belegen, mit Nelken fixieren und zum Kochwasser geben. Die Wachtelbohnen je nach Einweichdauer etwa eine Stunde bei kleiner Hitze kochen und abgießen. Den Wildhasen herausnehmen und den Fond durch ein feines Sieb über die Bohnen passieren. Den Fond mit Saucenpulver braun abbinden und mit HUBERTUS WILDWÜRZUNG OG und WAIDMANN'S GLÜCK WILDWÜRZUNG OG abschmecken. Die Schattenmorellen zugeben und nochmals aufkochen. Das Fleisch in den Hasentopf legen, servieren. e Zum Gericht können die klassische Preiselbeerbirne oder moderne Variationen wie Orangen-Cranberry-Confit, Mango Chutney und Ingwer-Muskattrauben gereicht werden.

## Kaninchen mit Tomatensauce und Polenta-Talern

### Zutaten für 8 Personen:

1-2 Kaninchen, küchenfertig, zerlegt  
(p. P.120 g Fleisch)  
2 Zwg. Rosmarin  
4 Zwg. Thymian  
2 Lorbeerblätter  
1 Knoblauchzehe  
600 ml trockener Weißwein  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 rote Paprika  
5 ml passierte Tomaten mit Basilikum  
Salz und Pfeffer

### Zutaten für die Polenta-Taler

300 g Maisgrieß  
900 ml Gemüsebrühe (gluten-/  
laktosefrei)  
100 g Karottenstifte  
1 TL abgeriebene unbehandelte  
Zitronenschale  
2 EL Rapsöl  
Basilikumblätter  
grober bunter Pfeffer

### Arbeitsmaterial:

1 großer Bräter  
Backblech  
Backpapier

### Zubereitung:

Kaninchenteile zusammen mit Rosmarin, Thymian, Lorbeer, geviertelter Knoblauchzehe und Wein über Nacht marinieren lassen.

Backofen auf 175 Grad Ober-/  
Unterhitze vorheizen. Frühlingszwiebeln in drei Zentimeter lange Abschnitte, Paprika in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Kaninchen aus der Marinade nehmen und mit Küchenkrepp gut abtupfen.

Wein, Kräuter und Knoblauch aufkochen. Kaninchen in Öl von allen Seiten binnen zehn Minuten goldbraun im Bräter anbraten. Zwei Minuten vor Ende Frühlingszwiebeln und Paprikawürfel zugeben.

Den Weinsud mit den passierten Tomaten vermischen, zum Kaninchen geben und alles eine Stunde auf der mittleren Schiene Maisgrieß mit Gemüsebrühe aufkochen, Karottenstifte und Zitronenschale zugeben, pfeffern und kurze Zeit abkühlen lassen.

Auf ein Stück Backpapier geben und die Masse zu einer Rolle formen.

Polenta-Masse 10 Minuten fest werden lassen.

Die Polenta-Rolle in Scheiben

schneiden. Backblech mit der Hälfte des Rapsöls bestreichen und die Polenta-Taler darauf verteilen.

Die Oberseite der Taler mit dem restlichen Öl bestreichen. In Backofen auf der obersten Schiene 20 Minuten kross werden lassen.

Kaninchen mit Talern und Saucensud anrichten. Mit Basilikum bestreut servieren.

## Rehmedaillons in Blaubeer-Calvados-Rahm

### Zutaten für vier Personen:

1/2 Bund Thymian  
600 g ausgelöster Rehrücken  
6 Scheiben Frühstücksspeck  
1 1/2 EL Butterschmalz  
Salz  
Pfeffer  
5 EL Calvados (wenn Kinder mitessen  
Apfelsaft)  
200 g Schlagsahne  
580 g wilde Blaubeeren (TK oder im  
Glas)  
1 TL Speisestärke  
2 rotbackige Äpfel  
Holzspießchen  
Alufolie

### Zubereitung:

Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Rehrücken waschen, trockentupfen und in 12 gleich große Medaillons schneiden. Bacon Scheiben halbieren und jedes Medaillon mit einem Stück Bacon umwickeln. Mit Holzspießchen feststecken. 1 Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Medaillons darin rundherum 8-10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Medaillons aus der Pfanne nehmen, in Folie wickeln und wann stellen. Bratfett mit Calvados oder Apfelsaft und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten köcheln lassen. Blaubeeren antauen lassen und den Saft dabei auffangen. Speisestärke mit Wasser glatt rühren. Blaubeersaft aufkochen. Mit angerührter Stärke binden und 1 Minute köcheln lassen. Blaubeeren zufügen und unterheben. Mit Pfeffer würzen. Äpfel waschen und trockenreiben. Kerngehäuse mit einem Apfelstecher entfernen und Äpfel in Scheiben schneiden. Esslöffel Butterschmalz erhitzen und Apfelscheiben darin anbraten. Rehmedaillons, Apfelscheiben und Blaubeerkompott gemeinsam anrichten. Mit Thymianblättchen bestreut servieren.





[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Rehragout mit Spätzle

### Zutaten für vier Personen:

3 EL Butter  
500 g Rehfleisch aus der Keule, in kleine Stücke geschnitten  
2 EL Tomatenmark  
1 Knoblauchzehe zerhackt  
100 g Schalotten fein gehackt  
150 ml Rotwein  
250 ml Wildfond aus dem Glas  
1 Prise Muskatnuss frisch gerieben  
1/4 TL Zimt  
200 g Staudensellerie in Scheiben geschnitten  
5 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
1 / 2 TL abgeriebene Orangenschale  
400 g Spätzle  
250 g Tomaten gehäutet, entkernt, in Würfel geschnitten  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Salz  
1 EL Thymian grob gezupft

### Zubereitung:

Die Butter in einer Kasserolle erhitzen. Rehfleisch darin scharf anbraten. Tomatenmark, Knoblauch und Schalotten dazugeben und weiter braten. Mit Rotwein und Fond ablöschen. Gewürze, Staudensellerie, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und abgeriebene Orangenschale dazugeben und ca. 45 Minuten zugedeckt schmelzen lassen. Die Spätzle in kochendes Salzwasser zehn bis 15 Minuten kochen. Nach 45 Minuten gewürfelte Tomaten zu Fleisch geben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und nochmals alles 15 Minuten gare lassen. Spätzle in einem Sieb abtropfen lassen. Auf die Teller verteilen, Rehragout darauf anrichten, mit Thymian bestreuen und servieren.

## Rehrücken in Wacholderrahm

### Zutaten für vier Personen:

2 Rehrückenfilets  
2 El Butterschmalz  
8 cl Gin (Wacholder)  
Salz  
bunter Pfeffer aus der Mühle  
1 El Wacholderbeeren  
400 ml Brühe  
200 g Schmant  
Prise Zucker  
Für die glasierten Maronen:  
1 El Zucker  
40 g Butter  
1 / 2 l heiße Brühe  
200 g gekochte Maronen  
  
Für die Kartoffelküchlein:  
600 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
200 g Preiselbeeren  
50 g Zucker  
50 ml Wasser  
  
außerdem:  
1 Prise Salz

### Zubereitung:

Zwei Rehrückenfilets waschen, trockentupfen, in 2 El Butterschmalz rundum rosa anbraten, mit 8 cl Gin (Wacholder) flambieren, mit Salz und buntem Pfeffer aus der Mühle würzen, warm stellen. 1 El Wacholderbeeren zerdrücken, im verbliebenen Fett andünsten, die Brühe angießen, bei schwacher Hitze etwas einreduzieren lassen, Schmant zugeben, cremig einkochen. Den Wacholderrahm mit Salz, buntem Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Zucker abschmecken. Für die glasierten Maronen 1 El Zucker in der Butter goldgelb rösten, die heiße Brühe angießen, alles langsam einreduzieren lassen. Die gekochten Maronen zugeben, braun glänzend braten. Für die Kartoffelküchlein die Kartoffeln schälen, in steichholzfeine Streifen hobeln, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, jeweils 1 El Kartoffelstreifen in erhitztem Öl rund und flach knusprig ausbraten. Die Preiselbeeren waschen und trocknen, mit dem Zucker, dem Wasser und einer Prise Salz zugedeckt bei schwacher Hitze circa zehn Minuten köcheln lassen. Rehrücken in Scheiben schneiden, und mit der Wacholderrahmsauce, den Kartoffelküchlein, den glasierten Maronen und den Preiselbeeren servieren





[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Wintersalat, Hirschbraten, Lebkuchensauce und Bratäpfeln

### Zutaten für 6 Personen:

Für den Wintersalat:

2 Chicoree-Stauden  
1 kleiner Kopf Radicchio  
100 g Feldsalat  
100 g Champignons  
2 Möhren  
2 EL gehackte Walnüsse  
1 Knoblauchzehe 5 EL Walnussöl  
3 bis 4 EL Orangensaft  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Marinade:

2 Zwiebeln  
2 Möhren  
1 / 4 Sellerieknolle  
1 Petersilienwurzel  
3 Lorbeerblätter  
5 Nelken  
8 bis 10 Wacholderbeeren  
Pfeffer  
Salz  
1 EL Zuckerrüben-Sirup 1 2l Rotwein  
1 2l Wasser  
1 4l Rotweinessig

Braten:

2 kg Hirschbraten (aus der Keule)  
2 bis 3 EL Butterfett  
1 große Zwiebel  
2 Lorbeerblätter  
1 Zimtstange  
1 EL Koriander 5 bis 6 Nelken  
5 bis 6 Wacholderbeeren Pfeffer  
Salz  
1 4l Wasser  
1 2l Marinade 100 g Lebkuchen 600 g Mehl  
6 Eier  
150 ml Wasser 600 g Rosenkohl  
3 / 4l Gemüsebrühe  
100 g roh geräucherter Bauchspeck oder  
Schinkenspeck Muskat

### Zubereitung:

Wintersalat:

Die Salatzutaten putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Chicoree in einzelne Blätter zerlegen, Radicchio in mundgerechte Stücke zupfen, Champignons in Scheiben, die Möhren in Stifte schneiden. Die Salatzutaten anrichten und mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse drücken.

Aus Walnussöl und Orangensaft eine Salatsauce anrühren, mit Knoblauch, Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken und zu dem Salat reichen.

Hirschbraten mit Lebkuchensauce:

Das für die Marinade gedachte Gemüse putzen und waschen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel klein schneiden und alles zusammen mit den Gewürzen, dem Zuckerrüben-Sirup, Rotwein, Wasser und Rotweinessig aufkochen. Abkühlen lassen. Den Hirschbraten vorbereiten und in der Marinade einlegen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Kalt stellen und ein bis zwei Tage in der Marinade ziehen lassen. Anschließend das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Die Marinade aufheben.

Den Hirschbraten in einem großen Bräter in heißem Butterfett rundum kräftig anbraten. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Zwiebeln und die Gewürze zugeben und mitbraten. Das Fleisch pfeffern und salzen, mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser und  $\frac{1}{2}$  l Marinade aufgießen und den grob zerkleinerten Lebkuchen zugeben. Anschließend den Braten im vorgeheizten Backofen bei 200° C zwei Stunden schmoren, dabei mehrmals wenden, eventuell Wasser und Marinade nachgießen.

Inzwischen aus Mehl, Eiern, Wasser und 1 TL Salz einen Spätzleteig anrühren, anschließend etwas ruhen lassen. Den Rosenkohl putzen und waschen. 45 Minuten, bevor das Fleisch fertig wird, in einem großen Topf 2 bis 3 l Salzwasser für die Spätzle erhitzen.

