

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Gefüllter Hase, Ofentori und Rotkraut

Hauptgericht von Manuela Barmettler

Für 4 Personen

Rotkraut

- 1 EL Öl oder Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 700 g Rotkabis, gerüstet, fein geschnitten
- 1 Apfel
- 3 EL Essig
- ½ dl Gemüsebouillon, stark
- 1 Messerspitze Zimt
- 20 g Butter

In einer Pfanne Öl oder Butter erhitzen. Die Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen. Rotkabis beifügen und auf mittlerer Stufe 5 Min. dämpfen. Apfel dazu raffeln, Essig, Gemüsebouillon und Zimt beifügen. Auf kleiner Stufe 40 - 60 Min. weiter dämpfen. Ganz am Schluss Butter zugeben und abschmecken.

Gefüllter Hase

- 2 Rüebli, in Streifen geschnitten
- 700 g Bratspeck
- 1 Hase, entbeint
- 500 g Brät
- 2 Rüebli, gerüstet, ganz
- 50 g Erbsli, blanchiert, abgetropft
- wenig Butter
- Bratenschnur

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und bereitstellen.

Rüeblistreifen in Salzwasser knapp gar kochen. Rüebli aus dem Wasser ziehen und abtropfen lassen.

Den Bratspeck überlappend gut in der Länge und Breite des Hasen auf einer Ablage auslegen. Den Hasen darauflegen, mit Brät belegen, die Rüeblistreifen darauf anrichten und mit Erbsli bestreuen. Das Hasenfleisch von allen vier Seiten her leicht überlappend über die Mitte legen. Mit Specktranchen einpacken und den Braten mit der Schnur zusammenbinden.

Den gefüllten Hasen in die feuerfeste Form legen und im 180 Grad vorgeheizten Backofen 1 ½ - 2 Std. braten.

Den Bratenfond mit wenig Rotwein auflösen und mit Saucenpulver binden.

Ofentori

- 1 kg Kartoffeln, gewaschen, geschält, in Würfel geschnitten
- ½ TL Salz
- ¾ dl Vollrahm
- 50 g Butter
- 75 g Sbrinz
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 100 g magerer Speck in 3 cm lange Stängeli geschnitten

Kartoffelwürfel im Salzwasser aufkochen. Bei mittlerer Hitze garkochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln in der Pfanne ausdampfen lassen. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, Vollrahm, Butter und die Hälfte des Sbrinz zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit dem Schwingbesen gut mischen.

Den Backofen 220 Grad vorheizen und eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen.

Den Kartoffelstock in die Form füllen. Mit einem Spachtel ein wellenartiges Muster streichen. Mit dem restlichen Sbrinz bestreuen und die Speckstängeli darüber verteilen.

Den Ofentori in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 220 Grad goldgelb backen.

Anrichten

Den gefüllten Hasen in Tranchen schneiden. Auf vorgewärmten Tellern einen Saucenspiegel bilden und 1 - 2 Tranchen Fleisch darin anrichten. Ofentori und Rotkraut dazu anrichten.