

## ZUTATEN

(4 Portionen)

### Wildhase in Gemüsesauce

2 Wildhasen  
2 Karotten  
1 Zwiebel  
¼ Sellerie  
1 Handvoll Kuttelkraut  
2 EL Butterschmalz  
1 EL Tomatenmark  
1 l Rindsuppe  
3 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren  
10 Pfefferkörner  
1 TL Essig  
2 EL Preiselbeeren  
1 EL Senf  
2 EL Stärkemehl  
Rotwein

# „Wildhase“ in passierter Gemüsesauce

USCHI & FRANZ MARCHHART



### Mein Lieblings- Wildrezept!



Das WEIDWERK sucht  
Ihr Lieblings-Wildrezept! Von  
den eingesandten Rezepten wird  
eine Auswahl von einem Profi-  
Koch nachgekocht und im WEID-  
WERK veröffentlicht. Zusätzlich  
verlosen wir das *Profi-Vakuumier-  
gerät Lava V.300 Premium* (Wert  
€419,-)!  
Einsendungen:  
[redaktion@weidwerk.at](mailto:redaktion@weidwerk.at)



### Zubereitung

Die beiden „Wildhasen“ (Feld- oder Schneehase) in ihre Einzelteile zerwirken. Hals samt Knochen in etwa 1 cm dicke Scheiben, die Brust ebenfalls mit Knochen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Schultern und Sprünge werden im Ganzen gelassen. Herzen, Leber und Lungen werden in etwa 1 cm große Würfel geschnitten. Karotten, Zwiebel und Sellerie werden ebenfalls in gleich große Würfel geschnitten, das Kuttelkraut wird fein gehackt. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Das Gemüse begeben und mitrösten.

Anschließend wird das Tomatenmark untergerührt und kurz angeröstet.

Nun das Ganze mit Rindsuppe ablöschen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner begeben und etwa 20 Minuten kochen lassen. Erst jetzt gibt man die Innereien und den Essig dazu und kocht dies für weitere 10 Minuten, danach werden Fleisch und Innereien herausgenommen.

Für die Sauce fügt man Preiselbeeren, Senf und Stärkemehl hinzu und passiert dies zu einer Sauce. Zuletzt wird die Sauce mit Rotwein abgeschmeckt. *Beilagen-Tipp:* Kroketten oder Erdäpfel- bzw. Semmelknödel.

*Uschi und Franz Marchhart betreiben das Restaurant  
„franz“ in der Florianigasse im 8. Wiener Bezirk.*



Schritt-für-Schritt-Anleitung  
auf unserer Website:  
[www.weidwerk.at](http://www.weidwerk.at)



Eine Fotostrecke und einen  
Videoclip finden Sie in der  
WEIDWERK-App!