

**Hasenrücken mit Speck –Apfel –Pilz –Duxelles
(fein Gewürfeltes)
im Rotkrautwickel an Holunder –Sauce
dazu Maccaire Kartoffeln**

Rezept für 4 Personen

- *1 Hasenrücken, ausgelöst*
- *400 g frische Champignons*
- *3 Äpfel*
- *fischen Thymian*
- *2 kl. Rotkohlköpfe*
- *½ L Holundersaft*
- *20 g Weißbrot*
- *1/8 L Essig*
- *Salz, Pfeffer und Paprika*

Maccaire Kartoffeln

- *1 kg Kartoffeln*
- *frische Kräuter*
- *Thymian, Petersilie & Schnittlauch*
- *100 g Zwiebelwürfel*
- *100 g Speckwürfel*
- *1 El Stärke*
- *50 g Mehl*
- *3 Eigelb*
- *Muskat, Salz & Pfeffer*

Zubereitung

Den ausgelösten Hasenrücken würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Äpfel, Champignons und den Speck in Würfel schneiden, in einer Pfanne anschwitzen und mit Salz & Pfeffer würzen, dann das Ganze mit Weißbrotkrümel binden.

Für die Rotkohlköpfe einen geeigneten Topf mit Salzwasser und Essig zum kochen bringen.

In der Zeit den Köpfen mit einem Küchenmesser mittig die Strunke tief entfernen. Nun die Köpfe in das kochende Salzwasser legen bis sich die einzelnen Blätter lösen, dann mit kaltem Salzwasser abschrecken und auf ein Tuch geben.

Nun werden die Rotkohlblätter ausgelegt, die Füllung aufgesetzt und der angebratene Hasenrücken darin eingerollt.

Das Ganze nochmals abbuttern und im Ofen bei 160°C garen.

Den Holundersaft einkochen und mit Butterflocken binden.

Für die Maccaire Kartoffeln die Kartoffeln garen, abgießen und bei offenem Deckel ausdünsten, anschließend stampfen.

Speck, Zwiebeln & Kräuter anbraten und dazu geben, mit Salz, Pfeffer & Muskat abschmecken, nun mit dem Eigelb verquirlen.

Das Ganze zu einem Klumpen formen, auf einem Tuch mit Mehlbelag zu einer Rolle formen und kalt stellen.

Die erkaltete Masse in Scheiben schneiden, in Mehl wälzen und im Butterschmalz braten.

Anrichten, fertig!