

# Essen in Frankreich

## Civet de lièvre aux pruneaux Hase mit Backpflaumen

1 jeune lièvre de 2 kg (ou 2 lapins de garenne)  
1 bouteille de vin rouge  
50 g de beurre  
2 cuillerée à soupe de cognac  
100 g de lard de poitrine  
250 g de pruneaux  
1 cuillerée à soupe de farine  
2 carottes  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garni (laurier, thym, persil)  
250 g de petits oignons  
sel, poivre

**La veille**, coupez le lièvre en 8 morceaux et mettez-le à mariner dans un plat contenant le vin, le cognac, bouquet garni, , deux oignons coupés en quatre, ail, sel, poivre. Faites tremper les pruneaux dans un autre récipient plein d'eau.

**Égouttez** les morceaux de lièvre, faites-les rissoler dans une grande cocotte avec le beurre. Arrosez de marinade. Fermez la cocotte et laissez braiser 35 min. Saupoudrez de farine, remuez et ajoutez le reste de la marinade, des lardons, des carottes en rondelles, les oignons et les pruneaux . Salez et poivrez, refermez la cocotte et laissez mijoter 30 min.

**Rectifiez** l'assaisonnement et servez chaud en accompagnement de baguette.

1 junger Hase, ca. 2 kg (oder 2 Wildkaninchen)  
1 Flasche Rotwein  
50 g Butter  
2 EL Cognac  
100 g frischer Bauchspeck  
250 g Backpflaumen  
1 EL Mehl  
2 Karotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Kräuterstrauß (Lorbeerblatt, Thymian , Petersilie)  
250 g kleine Zwiebeln  
Salz, Pfeffer

Am Vortag den Hasen in 8 Stücke zerteilen und in eine große Schüssel geben mit dem Wein, Cognac, Kräuterstrauß, 2 Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer. Die Backpflaumen\* in einem anderen Gefäß mit Wasser einweichen.

Hasenteile abtropfen lassen, mit der Butter in einem großen Schmortopf gut anbraten. Marinade angießen und Topf schließen, 35 Min. schmoren .

Mit Mehl bestäuben, unter Rühren den Rest Marinade hinzufügen sowie den Speck, Karottenscheiben, Zwiebeln und Backpflaumen, salzen und pfeffern. Topf wieder verschließen und 30 Min. köcheln lassen

Abschmecken und heiß mit Baguette servieren.

### KLASSISCHES FRANZÖSISCHES REZEPT!

- ▶ Nordfranzösisches Rezept, das auch mit Wild- oder Hauskaninchen zubereitet werden kann.
- ▶ Lebensmitteltechnisch gehört Hase (lièvre) wie bei uns zu Wild (gibier), Kaninchen aber (lapin) zu Geflügel (volaille)!
- ▶ Abwandlung: Den Cognac bei der Marinade weglassen, stattdessen vor dem letzten Schmorvorgang die Fleischstücke damit flambieren
- ▶ Entsteinte weiche Backpflaumen müssen nicht eingeweicht werden.
- ▶ Beim Zugeben der Marinade die Konsistenz der Soße überprüfen. Soße darf nicht zu sämig sondern muß eher dünnflüssig sein

Eine praktische Hilfe beim Übersetzen französischer Originalrezepte bietet das Buch:

**Essen in Frankreich**

ISBN 978-3-8370-0911-8 (erhältlich im Buchhandel) 18,00 €