



## HASENRAGOUT MIT PASTA

EINFACH UND LECKER

Hase zuzubereiten ist ähnlich wie Hühnchen. Das Fleisch ca. 20 Minuten lang bei mäßiger Hitze, anbraten. Hase ist jedoch ein sehr mageres Fleisch. Es kann schnell austrocknen. Am besten eignen sich deshalb die mageren und zarten Stücke wie der Hasenrücke oder die Lende.

## HASENRAGOUT

### Zutaten

- 1 Hase
- 100 g Pancetta oder Speck, gehackt
- 2 Sellerie, fein gewürfelt
- 1 Karotte, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- Frischer Thymian
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 500 g. Tagliatelle oder Pasta, die Sie bevorzugen

 30 min.

### Zubereitung

Einen großen Topf mit Wasser füllen. Fügen Sie eine gute Prise Meersalz hinzu. Anschließend das Wasser mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, rühren Sie die Nudeln ein. Nach Packungsanleitung fertig kochen.

Als nächstes Karotte, Zwiebel, Sellerie und Knoblauch fein würfeln. Bei mittlerer Hitze etwas Olivenöl erhitzen und die Pancetta knusprig braten. Zwiebel, Karotte, Sellerie, Knoblauch und Thymian hinzufügen. 4-5 min kochen lassen. oder bis das Gemüse weich ist.

Nun das gewürfelte Hasenfleisch in die Pfanne geben und 2 Minuten braten. Weißwein und Gemüsebrühe hinzufügen. Zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten köcheln lassen. Hin und wieder umrühren. Die Sauce abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren die Sauce großzügig über die Tagliatelle verteilen und frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.