

# Requiem für einen Hasen



*Von scheinbar unerschöpflicher Ressource zu seltener Delikatesse, so hat sich die Verfügbarkeit des Feldhasen verändert. Grund für uns, diesem edlen Wild unsere kulinarische Wertschätzung zuteilwerden zu lassen.*

Eine großartige Wildbretköchin, die das Wildbret vom Feldhasen über alle Maßen schätzt, erzählte unlängst aus ihren Jugendtagen vom frühherbstlichen Kartoffelklaubens, wo noch alle im

*Von Gerhard Kosel*

Dorf zusammenhalfen. Auch die Schulkinder waren mit dabei, gab es doch danach etwas Anständiges zu essen und einen Sack Kartoffeln als Lohn für die Arbeit. Dieses Ereignis fand immer um Mitte September statt, wenn der Ackerboden einigermaßen trocken war. Der Geruch von verbranntem Kartoffelkraut mischte sich mit den ersten Anwandlungen von Herbst und kühler Luft.

Nach getaner Arbeit gab es immer ein würziges Gulasch für alle Erntehelfer. Weil der Bauer ein Jäger war, kochte die gute Bäuerin ein Hasengulasch. Mit den Schusszeiten für Hasen aber nahm es dieser nicht so ganz genau vor rund sechzig Jahren, denn diese begannt am 1. Oktober, gemundet aber hat es dennoch allen.

Von scheinbar unerschöpflicher Ressource zu seltener Delikatesse, so hat sich die Verfügbarkeit dieses edlen

Wildes verändert. Wir reden hier nicht vom Bergrevier und dem einen alljährlich erlegten Weihnachtshasen. Wohl aber von all den Landstrichen, wo die kleinbäuerliche Struktur gewichen ist und auch das Niederwild ... Heute wird der Hase wieder vermehrt geschätzt, die Nachfrage steigt, und als Rarität wird dieser auch wohlfeil angeboten um bis zu € 45,-, bleifrei erlegt und perfekt zerwirkt sowie vakuumiert. Die Hauszustellung ist bei der Abnahme von fünf Stück gratis ...

Und da gibt es immer noch jene gesegneten Landstriche, wo Äcker sich abwechseln mit Weingärten, wo der Wiedehopf noch immer brütet und auch der Schlag des Rebhahns zu hören ist. Wo die Jagd noch immer in althergebrachter Tradition durchgeführt wird. Nicht als Großevent, sondern vielmehr als Zusammentreffen von Nachbarn und Jagen mit Freunden. Immer an einem Mittwoch, so Anfang November, weil das wurde auch vor hundert Jahren schon genau so praktiziert.

## Vom Trieb direkt in die Küche

Die paar Hasen, die in der ersten morgendlichen Streife erlegt wer-

den, sind alsbald in der Gasthausküche angelangt. Dort werden sie von kundiger Hand ausgeworfen (das Gescheide entfernt). Sodann wird der Schweiß von zumindest zwei Hasen, der sich im Brustraum befindet, in einem Gefäß aufgefangen und sofort mit einem Achterl Cognac vermennt. Denn dies verhindert die Gerinnung des Schweißes. Nun werden Herz, Lunge und Leber entfernt und in einer Schüssel aufbewahrt. Erst jetzt ist es Zeit, den Hasen abzubalgen.

Die kundige Köchin sortiert die Beute aus, denn es sollten heurige Märzhasen sein, die verkocht werden. Das noch warme Wildbret wird zerteilt, die zerschossenen oder blutunterlaufenen Teile werden schnell entfernt. Erst dann begibt man sich zum Herd. Aber Achtung: Entweder ist der Hase wirklich „warm“, direkt von der Strecke, oder aber er ist zumindest 2 bis 3 Tage im Kühlraum gereift, natürlich ausgeworfen!

An einem Vormittag unter der Woche ist nicht so viel los in der ländlichen Wirtshausküche, und so kann man sich mit viel Liebe und entsprechender Erfahrung der Vollendung jenes Gerichtes widmen, welches die Jäger am späten Nachmittag nach



FOTOS: A. GARBER, G. KOSEL

vollbrachter Jagd beim Schüsseltrieb genießen werden: Geschmorter Hase in schwarzer Sauce. Mit dampfenden Grießknödeln, so wie auch schon vor hundert Jahren. Denn Traditionen können auch heute noch wohltuend wirken auf Leib und Seele und auf das Gemüt und den Zusammenhalt von Nachbarn und Jägern, die Freunde sind.

## Geschmorter Hase in schwarzer Sauce

Die gewürzten Hasenteile im Bräter anbraten. Danach den gewürfelten Speck zerlassen, die Schalotten und

das gewürfelte Gemüse anrösten. Die angebratenen Teile einlegen, mit dem grünen Speck abdecken und ins vorgeheizte Rohr schieben. Nach einer halben Stunde den Wein untergießen. Eine Schalotte mit den 5 Gewürznelken spicken und ebenfalls beigegeben. Den Bräter zudecken und für ca. 2 Stunden schmoren. Während der Schmorvorgangs die Hitze reduzieren, sodass der Hase langsam köchelt.

Nach zirka 2 Stunden die Hasenteile aus dem Saft heben und warm stellen. Nun wird die Sauce entfettet (mittels Schöpflöffel sowie saugendem Küchen-

## Geschmorter Hase in schwarzer Sauce

Zutaten für 6 Esser: 1 Hase, ca. 2,5 bis 3 kg, zerteilt, 12 bis 15 Schalotten, 12 Knoblauchzehen, 20 dag Räucherspeck, in Würfel geschnitten, 20 dag grüner Speck, in dünne Scheiben geschnitten. 3 Möhren, ¼ Sellerieknolle, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 5 Gewürznelken, 1 Bündel frischer Thymian sowie ein paar Stängel Petersilie, 1,5 l Blaufränkischer.



## Hasenklein in weißer Rahmsauce

1 kg Hasenklein (Träger, Wanderl, Springer, entbeint), 1 weiße Zwiebel, 1 Möhre, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, 1/2 l heller Wildfond, Butter, Salz, Pfeffer, 1 TL Mehl, ¼ l Grauburgunder, Mischung aus Sauerrahm und Obers.

## Grießknödel

20 dag Weizengrieß, 4 Semmeln vom Vortag, 4 Eier, ½ l Milch, 5 dag Butter, Salz, Prise Muskatnuss.



papier). Nun die Sauce durch ein Spitzsieb gießen. Sollte die Sauce durch die Schalotten sowie das Wurzelwerk zu süß geraten sein, mit etwas Apfelessig abschmecken.

Die Sauce nochmals erhitzen, den Topf vom Herd nehmen. Mit einem Rührbesen den Schweiß einrühren, jetzt wird die Sauce sämig und hat eine schokoladenbraune, angenehme Färbung angenommen. Die geschmorten Hasenteile auf eine Platte legen, mit der „schwarzen“ Sauce übergießen und mit den dampfenden Grießknödeln sofort servieren.