

# Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!  
Wiglaf-Droske



## Hasenrücken an Weichselsauce

### Zutaten für 2 Personen

1 Hasenrücken  
1 Zwiebel  
20 g fetter Speck  
¼ l Rotwein  
Salz und Pfeffer  
Thymian (gerebelt)  
3 Wacholderbeeren  
1 Nelke  
1 Lorbeerblatt  
1 Glas Weichseln  
Grüner Pfeffer  
1 Saucenlebkuchen  
Creme fraiche

### Zubereitung

Zwiebeln abziehen und fein hacken.

Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen.

Den Hasenrücken und Zwiebeln darin anbraten und mit dem Rotwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian, zerdrückten Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblatt würzen.

Saucenlebkuchen zerbröseln und zugeben.

Pfanne verschließen und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze garen.

Fleisch auf eine Platte legen und warmstellen.

Die Sauce durch ein Sieb streichen, mit Weichseln und etwas vom Saft und Pfefferkörnern aufkochen lassen und mit Creme fraiche verfeinern.