

Wildhackbraten „Falscher Hase“



Foto: Silke von Pöschel

Krone Assmannshausen

Spätburgunder 2009

DER WEIN ZUM GERICHT

Seit Anfang dieses Jahres gibt es ein neues VDP-Prädikatsweingut: die Krone Assmannshausen. Seine Weine kommen zu einem großen Teil aus den renommierten Parzellen der weltberühmten VDP-Großen Lage Höllenberg, einem steilen Hang, in dem Spätburgunderreben aus dem Burgund wachsen, und seinen Nachbarlagen. Der 2009er-Spätburgunder Krone ist ein kühler, eleganter Wein. Schwarze-Johannisbeer-Blätter, Holunder und Brombeere mit feinen Reifetönen

bestimmen seinen Charakter. Ein Wein, dem man nach dem Öffnen noch etwas Zeit zum Atmen geben sollte. Gewachsen ist er auf Schieferverwitterungsböden, die für die Assmannshäuser Lagen so typisch sind. In seiner Schlankheit ein perfekter Begleiter zum würzigen Falschen Hasen aus gemischtem Wildhack mit Schwarzen Nüssen. Mit zwölf Prozent hat der 2009er-Spätburgunder Krone einen eher niedrigen Alkoholgehalt. Er ist komplett trocken ausgebaut.



Weingut Krone Assmannshausen
Niederwaldstrasse 2
65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Tel: +49 (0)6722 2525
info@weingut-krone.de
weingut-krone.de

Der Wein wurde ausgesucht vom VDP.
Die Prädikatsweingüter. vdp.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Wildhackfleisch
(am besten gemischt
mit Wildschweinhack)
- 3 altbackene Brötchen
in kleinen Würfeln
- 150 ml Milch (lauwarm)
- 2 rohe Eier
- 1 Schalotte
- 3 EL gehackte Petersilie
Gewürzmischung:
je ½ TL Senfkörner, Fenchel
je 4 – 5 Pfefferkörner, Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner (alles geröstet
und fein gemörsert)
- 75 g Haselnüsse
- 4 – 5 Schwarze Nüsse
- 2 gekochte Eier

Zubereitung

Das Wildbret wird durch den Fleischwolf (4-mm-Scheibe) gelassen. Die 30 Minuten in Milch eingeweichten Brötchen, die klein geschnittene und angeschwitzte Schalotte, die rohen Eier, die grob gehackten Schwarzen Nüsse, die gerösteten und gehackten Haselnüsse sowie die Gewürzmischung und die Petersilie hinzugeben. Alles gut vermengen und abschmecken.

Aus der Masse wird ein Stollen geformt, ein Längsschnitt angebracht und die gekochten Eier darin eingeschlagen. Dann wird das Ganze in heißem Fett von beiden Seiten angebraten und in einer Kasserolle anschließend in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen geschoben. Nach einer ¾-Stunde müsste der Falsche Hase gar sein. Kleiner Tipp: Wenn Sie einen Holzspieß hineinstecken und beim Herausziehen kein Hack daran klebt, ist er fertig.

Als Beilage passen Gemüse der Saison, wie Rosenkohl und Petersilienkartoffeln.

Rezept von Viktoria Fuchs, Romantik-Hotel Spielweg, Münstertal