

WM 2018 Russische Hasenkeule

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 50 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 6.20

Nährwert pro Rezept

427 Kcal, 14 g Fett, 14 g KH

Zutaten

1 cl Sonnenblumenöl

200 g Hasenkeule

5 g WM 2018 Russia Schmorgerichte
und Beilagen Mix (RL Gewürz)

1 würzen und anbraten

30 g rote Zwiebeln, würfeln

10 g Karotten, würfeln

20 g Sellerie, würfeln

2 zugeben und mitdünsten

2 cl Rotwein

1 dl Rindsbouillon (RL Gewürz)

3 ablöschen und mit Bouillon auffüllen
ca. 45 Min. bei 180°C im Ofen garen

30 g Apfel, würfeln

40 g Randen, würfeln

4 10 Min. vor Schluss zugeben

1 EL Sauerrahm

5 vor dem Servieren verfeinern