

# Zusammensetzen in Weichholzwurme

- 1 Zuzennrüchen
- 1/2 l Buttermilch
- 50 g fetter Speck
- 1 Tasse gewürfelte Zwiebeln  
Wildgewürz, Pfeffer, Salz u.  
Paprikapulver
- 1/4 l Fleischbrühe
- 10 Weichholzwurmen
- 1 Tasse saure Sahne
- 2 Eßl. Tomatenmark
- 4 Eßl. Johannisbeergelee
- 1/2 Teel. Zucker

Hasenrücken in Buttermilch  
beizen. Ferkelsmägen u. abkochen.  
Speck ausbraten. Hasenrücken  
darin anbraten. Zwiebeln zugeben.  
Gut würzen. Mit Fleischbrühe  
ablöschen. Wacholderbeeren zugeben.  
45 Minuten garen. Kurz vor Ende  
der Garzeit saure Sahne, Tomaten-  
mark, Zucker u. Johannisbeergelee  
unterrühren. Hasenrücken auf  
einer Platte anrichten und mit der  
durchgeseihten Soße begießen.  
Dazu Schmiden Spätzle und Rotkohl.

Guten Appetit

Angelika Bedmann