Hasenrücken
in Champignonsauce (4 Portionen)

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit weicher Butter bestreichen. Die geputzten und blättrig geschnittenen Champignons mit Sahne und dem Wein in die „Friesen-Pfanne" geben. Alles im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 70 Minuten backen. Sauce mit Mehlbutter andicken und nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten

1,5 kg küchenfertiger Hasenrücken
125 g Champignons
1 1/2 TL Salz, 1 TL Pfeffer
1 TL Thymian
2 EL Butter
1/8 l süße Sahne
1/8 l Weißwein
Mehlbutter

H. Viewerth