

Ingrediënten voor 4 personen

2 hazenruggen, zout en peper,  
30 gram boter, 2 eetlepels  
zonnebloemolie of olijfolie, 1  
potje (ca 450 gram) kersen op  
lichte siroop, 4 dl wildsaus met  
rode wijn (zie recept wildsaus) 2  
eetlepels kersen of zwarte  
bessenlikeur

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Duits  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Hazenrug met kersensaus

Geef er Italiaanse pasta bij, zoals penne in een lichte roomsaus

### Hulpmiddelen

Oven op 175 graden

### Bereidingswijze

Hazenrug met kersensausMaak de ruggen droog met keukenpapier. Wrijf ze in met wat zout en peper. Verhit de boter en de olie en wacht tot het schuim van de boter grotendeels is weggetrokken. Bak de ruggen alleen aan de rug(filet)zijde in ca. 5 minuten bruin. Plaats de ruggen daarna op een met aluminiumfolie beklede bakplaat. Schuif de plaat na 12 minuten uit de oven. Vouw de folie om de ruggen heen en laat ze 5 minuten rusten. Laat de kersen uitlekken. Voeg aan de wildsaus 4 eetlepels van de opgevangen lichte siroop en de likeur toe. Voeg daarna de kersen toe. Breng dit aan de kook en houd het daarna tegen de kook aan. Neem de filet van de ruggen. Leg ze op voorverwarmde borden. Schep de warme kersen met een schuimspaan ui de saus en verdeel ze over de gerechten. Schep er daarna een beetje saus over. Geef de rest van de saus in een sauskom erbij.

### Serveertips

Met een lekker glas Beaujolais