

Ain furhess

nyem die lungen vnd lehren vnd fauch den  
schwaisz von ainem hassen, vnd hackes  
klain vnd sud es mit dem schwais, mit dem  
wildpraett, mit win vnd mit essich vnd mit  
gotter bruegin vnd hack speck gar klain  
ouch darln, vnd laus in vor vss gaun in ainer  
pfannen. czuich in den durch ain tuoch mit  
gebaetem ruggin brott, vnd bewuirtz vnd  
laus es erwallen.

Ein Fürhes

Nimm die Lunge und die Leber und fange das Blut von einem Hasen auf und hacke es klein und siede es mit dem Blut, mit dem Wildbret, mit Wein und mit Essig und mit guter Brühe und hacke Speck sehr klein auch hinein. Und lass ihn vorher in einer Pfanne aus. Und zieh das alles durch ein Tuch mit gebähtem Roggenbrot, und würze es, und lass es aufkochen.

Quelle:

M2: München, Bayerische Staatsbibliothek, Cgm 384, fol. 106r  
[https://gams.uni-graz.at/o:corema.m2#M2\\_106r](https://gams.uni-graz.at/o:corema.m2#M2_106r)

# Fürhes (Hasenpfeffer)

- \* 400g Hasenklein (Leber, Herz, Lunge, Vorderbeine)
- \* 100g Blut (Schwein, Rind, ...)
- \* 100g Speck
- \* 1 große Zwiebel
- \* 600ml Fond (Rind, Lamm, Huhn)
- \* Schmalz
- \* Rotwein, Essig
- \* Lorbeer, Wacholder, Thymian, Majoran
- \* Zimt, Gewürznelken, Ingwer
- \* Salz, Pfeffer



Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Mit Schmalz in einem Topf dunkelbraun rösten. Das Hasenklein anschließend mitrösten. Mit Rotwein ablöschen. Gewürze und Essig nach Geschmack, etwas Salz und den Fond zugeben und aufkochen. Die Hasenbeine einlegen und für ca. 40 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Die Hasenbeine aus der Flüssigkeit nehmen, sobald sie durch sind, und warm stellen. Die Flüssigkeit aufkochen lassen, durch kräftiges Einrühren des Blutes eindicken; fertig abschmecken.

Speck kleinwürfelig schneiden und anschwitzen. Beim Servieren im Suppenteller die Haxen auf den Pfeffer legen, mit den Speckwürfeln garnieren.

Tipp:

Wenn man kein Blut und kein Hasenklein zur Verfügung hat, kann man das Gericht auch mit Blutwurst zubereiten und eventuell mit angebratenen Hühnerstreifen garnieren.

Kochrezept

