

HASENKLEIN KOCHBUCH

1

Wer glaubt, dass es ausgewogene, nährstoffreiche Ernährung Jahrtausende v. Chr. nicht gegeben hat, liegt falsch.

Aufgrund wissenschaftlich analysierter Proben aus versteinerten menschlichen Fäkalienresten die eindeutig dieser Zeit zu zuordnen sind geht hervor, dass diese Spezies sich fast ausschließlich von Hasenklein ernährt hat.

Was ist Hasenklein?

Es besteht aus einem Hasen im Ganzen, welcher in mühevoller Kleinarbeit samt Fell, Innereien, Knochen etc. zu einer sämigen Masse verarbeitet wurde.

Viele Nährstoffe welche in Fell, Haut, Knochen und Eingeweide enthalten sind, machten die Konsumenten zu einer äußerst robusten Spezies.

Historische Daten zum Thema :

2012 v. Chr. brach der sogenannte Leimsiederkrieg aus.

Die Innung der Hasenleimsieder stellte sich mit militanten Mitteln gegen die Auflagen der Hasenkleininung, die einer Abweichung der Rezeptur durch den Entzug von Haut und Fell massiv entgegenwirkte.

Nach massiven Verlusten auf beiden Seiten kam es erst 2002 v. Chr. zu einem Kompromiss der beide Seiten zufrieden stellte.

Die sogenannte Hasenkleinbestimmung regelt den Abschuss und die Verwertung.

Ein kleiner Überblick ausgestorbener Hasenarten die einen Großteil Europas besiedelten.

Eishase:

Der relativ kleinwüchsige Eishase grub mit seinen starken Vorderläufen kilometerlange Gänge durch Eis und Schnee.

Er ernährte sich von pflanzlichen und tierischen Überresten.

Durch die Unterminierung von Eis und Schneeflächen kam es immer wieder zu gigantischen Abbrüchen, die auch menschliche Ansiedlungen bedrohten.

Hornwaldhase:

Der kräftige bis zu 60 kg schwere Hornwaldhase ernährte sich von Maden, Engerlingen, Käfern usw. und verschmähte auch nicht die Kücken der Steinamsel, die er mit gezielten Kopfhieben aus ihren Baumnestern rüttelte.

Der männliche Hornwaldhase schlug während der Paarungszeit fortwährend mit Gewalt gegen gezielt ausgewählte Nadelbäume und erzielte damit ein stumpfes Geräusch, das man kilometerweit hören konnte.

Er lockte damit weibliche Hornwaldhasen an.

Die Paarung dauerte nur wenige Sekunden.

Raubhase :

Der großwüchsige, bis zu 270 kg schwere Raubhase war gefürchtet wegen seiner starken Hinterläufe und den messerscharfen Zähnen, mit denen er große Säugetiere erlegte und auch Menschenfleisch nicht verschmähte.

Der Raubhase drang immer weiter bis in menschliche Ansiedelungen vor.

Die Menschen errichteten weit ab von ihren Ansiedlungen offene Grabstätten um die Raubhasen von ihnen fern zu halten.

Dieser Schritt ging in die falsche Richtung.

Die Raubhasen kamen immer mehr auf den Geschmack von Menschenfleisch.

Infolgedessen schlossen sich mehrere Stämme zusammen und begannen mit der Ausrottung der Raubhasen.

Riesige Höhlen wurden zu natürlichen Kühlhäusern.

Der enorme Fleischüberfluss führte zu Fettleibigkeit und anderen auch uns bekannten Wohlstandskrankheiten.

KOCHREZEPTE

„ Hasenklein auf Mensdorf Bouillon“

Zutaten:

1 kg Hasenklein vom Hornwaldhasenersatz

1 Liter Mensdorf Bouillon aus gezieltem Fachhandel

Öl zum braten

Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Hasenklein mit Pfeffer und Salz würzen.

In heißem Öl resch anbraten.

Mit abgebrühter Mensdorf Bouillon übergießen und servieren.

„ Hasenklein im Hubertusmantel“

Zutaten:

500 g Hasenklein

250 g Semmelbrösel

3 Eier

Knoblauch, Petersilie, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Zutaten vermengen und zu einer Rolle formen.

Die fertig geformte Rolle auf ein 30x30 großes Stück vom Hubertusmantel legen und einrollen.

Im Backrohr bei 180° eine Stunde backen, in Scheiben schneiden und servieren

Unser Tipp:

Um den typischen Geschmack zu erreichen den Hubertusmantel auf keinen Fall reinigen.

„Meischburger“

Zutaten:

Wichtig die Zutaten sind geheim zu halten und deren Herkunft nicht nachvollziehbar.

Zubereitung:

Die Zutaten vermengen und zu Laibchen formen.

Die Laibchen in heißem Öl beidseitig anbraten und zwischen zwei schwammige Brote legen. Stillschweigend servieren.

„Hasenklein an Pilzragout“

Zutaten:

250 g Hasenklein

Pilzragout aus aufgedecktem Anbau

Salz, Pfeffer und Gewürze nach belieben

Zubereitung:

Hasenklein würzen und auf kleiner Flamme schmoren, mit dem Pilzragout servieren.

„Brüssler Lobbingo's“

Zubereitung, Geschmack und Zutaten nur im engsten Kreis bekannt.

„Hasenklein gewälzt“

Zutaten:

300 g Hasenklein

Pfeffer und Salz

Rotschmiere und Häuplsalat

Zubereitung:

Gewürztes Hasenklein frittieren und in Rotschmiere wälzen. Lauwarm auf Häuplsalat servieren.

Unser Tipp:

Servieren sie Wein im Übermaß.

„Strachewitsch's“

Zutaten:

400 g Hasenklein

800 g Semmelbrösel und 2 Eier

Knoblauch, Petersilie, Pfeffer und Salz

200 g braune „Deutsche Butter“

Zubereitung:

Zutaten vermengen – „Deutsche Butter“ bräunen und warmstellen.

Vermengte Zutaten in Strachewitsch Formen füllen und im Rohr 40 min. backen.

Aus den Formen nehmen, mit brauner „Deutscher Butter“ übergießen. In aufgehetzter Atmosphäre servieren.

„Hasenklein grass gebraten“

Zutaten:

Je 700 g Hasenklein und Hasenkleinersatz vom Raubhasen
Schmalzlocken zum garnieren
Pfeffer und Salz
Honig

Zubereitung:

Hasenklein aneignen und aufbewahren,
durch Hasenkleinersatz ersetzen.
Würzen und im heißen Fett grass beidseitig anbraten.
In Honig wälzen und mit Schmalzlocken garnieren.

Unser Tipp:

Lassen sie die Zubereitung einer anderen Person über,
um im Zweifelsfall aus dem Schneider zu sein.

„Unschuldige Vermutung“

Wurde bis heute noch nie serviert.
Für die Schuldigen gilt die Unschuldsvermutung.

Ausgabe 2012
Für den Inhalt nicht verantwortlich
Ursula und Dietmar Tiefengraber
www.atelier-tiefengraber.at