

Falscher Hase.

 **60 Min.**

Vorbereitung

 **70 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

Zutaten (für 4 Portionen)

trockenes, weißes Brötchen vom Vortag oder auch älter

Eier

große Zwiebel

g gemischtes Hackfleisch (z.B. Mühlenhof)

Eier

EL Senf

EL Paprikapulver edelsüß

Salz & Pfeffer

g Butterschmalz (z.B. Bonita)

kg Kartoffeln

g Möhren

g Instantpulver Bratensoße

Zubereitung:

- 1** Das trockene Brötchen in kaltem Wasser einweichen.
- 2** Eier in einem Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Dann ca. 8 Min. kochen lassen.
- 3** Währenddessen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- 4** Hackfleisch in einer Schüssel mit den Zwiebelstücken, 2 rohen Eiern, Senf, Paprikapulver sowie reichlich Salz und Pfeffer verkneten – das kannst du gut mit der Hand machen!
- 5** Brötchen ausdrücken und unterziehen.
- 6** Gekochte Eier abgießen und zum Abkühlen in kaltes Wasser legen.
- 7** Backofen auf 200 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
- 8** Backblech in der Mitte mit Butterschmalz einfetten. Die Hackmasse daraufgeben und zu einem länglich-ovalen Laib (ca. 25 x 15 x 10 cm) formen.
Tipp: Wenn du möchtest, kannst du eine eingefettete Kastenform verwenden.
- 9** Längs eine tiefe Mulde hineindrücken.
- 10** Die Eier pellen, in die Mulde legen und mit Hack bedecken. Braten kräftig zusammendrücken.

Falscher Hase.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 11 Braten im Ofen ca. 40 Min. garen.
- 12 Dabei ca. 30 Min. vor Ende der Garzeit die Kartoffeln schälen, waschen, in kaltem, gesalzenem Wasser aufsetzen und gar kochen.
- 13 Dann ca. 0,5 l gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen die Möhren putzen, dünn schälen und in hübsche, längliche Stück schneiden – diese dann zugedeckt in dem kochenden Wasser ca. 10 Min. garen. Anschließend abgießen und warm halten.
- 14 Fix-Bratensoße nach Packungsangabe in heißes Wasser einrühren und aufkochen lassen.
- 15 Die Kartoffeln abgießen.
- 16 Den fertig gegarten Hackbraten aus Ofen nehmen und mit einem großen Messer vorsichtig in ca. 8 dicke Scheiben schneiden.
- 17 Soße auf Tellern verteilen und die Bratenscheiben mittig darauf anrichten. Möhren und Kartoffeln daneben verteilen.