



## Falscher Hase

### Hackbraten

Für 4 Portionen

3 Eier 10 min kochen, abschrecken und pellen.  
80 g Toast in Würfel schneiden.  
½ Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden. Diese in einer Pfanne mit 100 ml Wasser weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

50 ml Milch in einen Rührbecher geben, dann  
2 Eier und  
2 TL Senf scharf sowie  
1 Knoblauchzehe fein gerieben,  
1 TL Majoran, getrocknet und den Abrieb von einer  
½ Zitrone hinzufügen. Alles gut verrühren und über die Toastwürfel gießen. 5 min ziehen lassen.

200 g Kalbshackfleisch und  
150 g Rinderhackfleisch dazu  
150 g Schweinehackfleisch mit den Toastwürfeln, den gedünsteten Zwiebelwürfeln und  
1 EL Petersilie gehackt mischen. Mit  
Salz + Pfeffer und  
Paprikapulver kräftig würzen.

Die Hackmasse in einem mit Öl ausgestrichenen Bräter mit angefeuchteten Händen zu einem schmalen, langen Rechteck formen. Mittig etwas einkerben, dann die gekochten Eier darauf platzieren, mit der Fleischmasse umhüllen und alles zu einem Laib formen. Im Backofen bei 140° auf der untersten Schiene 25 min braten, dann die Temperatur auf 160° erhöhen und weitere 15 min garen. Sobald sich am Boden um den Braten ein brauner Satz bildet, nach und nach mit  
125 ml Hühnerbrühe ablöschen. Die Soße zum Schluss abschmecken und mit  
1 EL kalter Butter binden.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

