

Falscher Hase oder wie sich das Ei im Hackbraten versteckte

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

750 g gemischtes Hackfleisch
4 Eier
1 Gemüsezwiebel
1/2 Bund Suppengrün
5 Scheiben Speck
1 Brötchen (altbacken)
100 ml heißes Wasser
3 Esslöffel Senf
1 Esslöffel Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Majoran
1 Esslöffel Öl
1/2 l Gemüsebrühe

Hackbraten kommt häufig auch als "falscher Hase" auf den Tisch - ein und dasselbe Gericht, aber hier mit hart gekochten Eiern im Kern. Wer wird denn da noch echten Hasenbraten vermissen?

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Bräter mit Öl einstreichen.

- 2 -

Brötchen klein schneiden und in heißem Wasser einweichen. 3 Eier ca. 7 Minuten mittelweich kochen, kalt abschrecken und pellen.

- 3 -

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Suppengrün schälen und fein hacken.

- 4 -

Hackfleisch mit Zwiebeln, Brötchen, restlichem Ei, Majoran, Senf und Tomatenmark vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Speck in Streifen schneiden. Hackmasse leicht plattieren. Hart gekochte Eier mittig aneinanderreihen und mit Hackfleisch umhüllen. Masse zu einem länglichen Laib formen, sodass die Seiten gut verschlossen sind.

- 6 -

Hackbraten in den Bräter legen und mit Speckscheiben belegen. Suppengrün dazugeben und im heißen Ofen ca. 15 Minuten braten. Brühe hinzufügen und erneut 40 Minuten garen lassen.