

## Falscher Hase

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

80  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für den Hackbraten

3 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
2 Möhren  
10 Eier  
1500 g Hackfleisch (Rind- und Schwein)  
5 Esslöffel Semmelbrösel  
4 Esslöffel Senf  
2 Zweig(e) Petersilie  
1 Esslöffel Majoran  
1 Teelöffel Kümmel (gemahlen)  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Gusseiserne Kastenform

Ein **klassischer Hackbraten** ist doch immer wieder etwas Feines! Da muss ich direkt an das gute alte Sonntagsessen bei Oma denken. Und Oma hat ganz sicher den besten Hackbraten gemacht, das ist doch klar! Mein Highlight war immer das **gekochte Ei in der Mitte**. Aber was ich mich schon als Kind gefragt habe: Warum eigentlich **falscher Hase**? Weißt du's? Tatsächlich kam damals traditionell als Sonntagsbraten Hase auf den Tisch –

ähnlich wie Schweinebraten. Nachdem Hasen dann unter Naturschutz gestellt wurden, mussten sich die Menschen etwas anderes ausdenken: Geboren war **falscher Hase aus Schweine- und Rinderhack**. Na ja, in der Backform gebacken ähnelt er zumindest im entferntesten Sinne einem Hasenrücken.

Nun aber genug geschmakt: Du kannst deinen saftigen Hackbraten sicher kaum noch erwarten. So gelingt er dir wie bei Oma!

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhren schälen und fein raspeln.

- 2 -

Hälfte der Eier 8 Minuten hartkochen, schälen und beiseitestellen. Petersilie fein hacken.

- 3 -

Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit Hackfleisch, Semmelbröseln, Möhrenraspeln, übrigen Eiern, Senf, gehackter Petersilie, Majoran, gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer vermengen. Zu einer homogenen Masse verkneten.

- 4 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gusseiserne Kastenform gut einfetten. Hackmasse zur Hälfte in die Kastenform geben, dabei gut festdrücken, um Lufteinschlüsse zu vermeiden. Hart gekochten Eier mittig und hintereinander auf der Hackmasse platzieren. Mit restlicher Hackmasse bedecken und wieder gut festdrücken.

- 5 -

## Falscher Hase

Falschen Hasen für 45 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen geben. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen. Wieder in den Ofen geben und 10 Minuten zu Ende garen, damit der Hackbraten gleichmäßig braun ist.

- 6 -

Hackbraten mit einem scharfen Messer anschneiden und servieren.