

FALSCHER HASE / HACKBRATEN AUS DEM OFEN / OSTERMENÜ



„Falscher Hase“ heißt dieser Hackbraten in vielen Regionen. Oftmals wird er auch Heuchelhase oder faschierter braten genannt. Ich habe meinen Braten aus Rinderhackfleisch hergestellt und diesen mit Cornichons, gekochten Eiern und Karotten gefüllt. Dazu gibt's Kartoffelbrei und eine helle Karottensosse.



Zubereitungszeit

60 Minuten



Back-/Kochzeit

60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

HACKFLEISCHMASSE

Erhitze die Butter in einem Topf. Schäle die Zwiebeln und die Knoblauchzehen und schneide sie in feine Würfel. Brate die Zwiebel- und Knoblauchwürfel bei mittelhoher Hitze etwa 7 Minuten in der Butter an. Verwende diesen Topf später für die Soße weiter. Verknete das Hackfleisch mit dem zerriebenen Toastbrot, der Petersilie, dem Senf, den Eiern, dem Rosmarin, Salz, Pfeffer und den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln.

Breite die Hackfleischmasse zu einem großen Rechteck aus. Belege das Rechteck mittig mit dem Rinderschinken. Lege die hartgekochten und geschälten Eier in die Mitte. Schäle die Karotten und viertele sie. Lege sie gemeinsam mit den Cornichons rechts und links neben die Eier. Klappe nun die Hackfleischmasse zu, so dass ein großer, rechteckiger Körper entsteht. Fette die Kastenbackform mit Backtrennspray und lege den Braten hinein. Lege die Kastenbackform auf ein Ofenrost und stelle darunter ein Backblech oder eine Auflaufform, damit das heruntertropfende Öl aufgefangen wird.

Backe den Hackbraten im vorgeheizten Backofen bei 180°C O/U für etwa 60 Minuten.

KAROTTENSOSSE

Erhitze die Butter im Topf und füge das Mehl hinzu. Brate die Mehlschwitze etwa 1 Minute an. Füge die kleingehackten Zwiebel- und Karottenstücke hinzu und brate sie etwa 2 Minuten an. Lösche das Gemüse nun mit der Brühe ab, würze sie mit Salz und Pfeffer und lasse die Soße nun bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis die Karotten gar sind. Danach kann die Soße fein püriert werden.

KARTOFFELBREI

Schneide die geschälten Kartoffeln in feine Würfel. Gib sie gemeinsam mit dem Salz und Wasser in einen Topf und koche sie so lange, bis die Kartoffeln gar sind. Gieße sie anschließend ab. Füge die Butter hinzu und zerstampfe die Kartoffeln. Füge nun auch die Milch, den Pfeffer und die Muskatnuss hinzu und würze den Kartoffelbrei nach Belieben mit Knoblauchsatz.

HACKFLEISCHMASSE:

- 2 EL** Butter
- 2** Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 1 kg** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 2** Scheiben Toast
- 4 EL** Petersilie (gehackt)
- 1 EL** Senf
- 2** Eier
- 1 EL** Rosmarin
- 2 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer

FÜLLUNG:

- 3** Eier (hartgekocht)
- 2** Karotten
- 100 g** Cornichons
- 100 g** Bacon oder Rinderschinken (Pastirma)

KAROTTENSOSSE:

- 20 g** Butter
- 10 g** Mehl
- 100 g** Zwiebeln
- 100 g** Karotten
- 500 ml** Gemüse- oder Fleischbrühe
-



FALSCHER HASE / HACKBRATEN AUS DEM OFEN / OSTERMENÜ

ANRICHTEN

Nimm den Braten aus der Backform heraus und schneide ihn in Scheiben. Serviere den falschen Hasen mit der Karottensoße und dem Kartoffelbrei. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Der Kartoffelbrei kann mit Röstzwiebeln oder gebratenen Knoblauchstücken verfeinert werden.

- Pfeffer
- Salz

KARTOFFELBREI:

- 1 kg** Kartoffel (geschält)
- 800 ml** Wasser
- 1 TL** Salz
- 30 g** Butter
- 200 ml** Milch
- ½ TL** Pfeffer
- 1 Pr.** Muskatnuss
- ½ TL** Knoblauchsatz