

Falscher Hase – saftiger Hackbraten aus dem Backofen

Falscher Hase – das ist ein feiner Hackbraten aus dem Backofen, gefüllt mit gekochten Eiern. Entstanden ist er wohl, weil früher oft das Geld für einen echten Hasenbraten fehlte. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer gibt Tipps wie er besonders schmackhaft wird.

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutatenliste für den Hackbraten:

- 2 Zwiebeln (geschält, in feine Würfel geschnitten)
- Butterschmalz
- 1 kg Hackfleisch (halb Schwein/halb Rind)
- 3 - 4 EL Semmelbrösel
- 2 EL Senf (mittelscharf)
- 1 Ei
- Optional: Getrocknete in Olivenöl eingelegte Tomaten
- 6 Eier (hart gekochte Ostereier, geschält)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL frisch gehackte Petersilie
-

Außerdem:

- 1 Kastenform
- Butter für Kastenform
- Butterschmalz

Backtemperatur: 180 Grad Heißluft/Umluft vorheizen

Zubereitung:

Erhitzen Sie das Butterschmalz in einer Pfanne und schwitzen Sie darin die Zwiebelwürfel farblos an.

Danach das Hackfleisch, halb Rind – halb Schwein, in eine Schüssel geben, mit Senf, Salz, Pfeffer, der gehackten Petersilie sowie den Semmelbröseln mischen. Anschließend das Ei unterrühren.

Tipp: Wenn Sie bei Hackfleisch halb Schwein und halb Rind verwenden, dann wird der Braten saftiger!

Die angeschwitzten Zwiebeln ebenfalls hinzugeben.

Tipp: Getrocknete Tomaten in Olivenöl einlegen, kleinschneiden und untermengen. Das gibt dem Braten eine mediterrane Note! Auch mit anderen Gewürzmischungen lässt sich der falsche Hase variieren.

Die Kastenform gut einfetten, die Hälfte der Masse einpassen und dann die gekochten Eier der Länge nach hintereinander in die Mitte einlegen. An den Seiten und oben mit Masse auffüllen.

Tipp: Die Hackfleischmasse gut andrücken damit keine Luftlöcher entstehen. Die Eier müssen fest umschlossen sein!

Die Kastenform auf ein Backblech stellen und im Ofen auf der mittleren Schiene circa 50 Minuten ausbacken. Danach noch zehn Minuten in der Form stehen lassen, aufschneiden und gemeinsam mit einem schönen Salat genießen! Frohe Ostern!