

Falscher Hase aus Schwein, Rind und Kalb

Für 4 Personen:

200 g Schweine-Fleisch, gehackt	200 g Rindfleisch, gehackt	125 g Kalbfleisch, gehackt,
50 g Semmelmehl	2 Eier	Salz, Pfeffer,
Zitronenschale	1 kleine Zwiebel, gehackt	1 Tl. Kapern, gehackt,
2 Sardellenfilets	Speck, fett	1/8 l saure Sahne.

Man vermennt das Fleisch mit dem Semmelmehl, den verquirlten Eiern und den Gewürzen, formt die Masse zu einem länglichen Braten, den man wie einen Hasenrücken in 2 bis 3 Längsreihen mit dem in Streifen geschnittenen Speck spickt. Der Raum zwischen den Speckstreifen wird mit dem Messerrücken etwas eingekerbt, um die Rippen des Hasenrückens zu markieren. Der Braten wird in dampfende Butter gelegt und auf allen Seiten angebräunt. Danach gießt man kochendes Wasser zu und läßt den „falschen Hasen“ 1/2 Stunde braten, während man ihn mehrmals mit saurer Sahne begießt. Die Sauce wird zuletzt mit etwas Kartoffelmehl angedickt.

NN