

Falscher Hase vom Lamm

Für 4 Personen:

600 g Hack vom Lamm	1 Brötchen	2 Zwiebeln
Speckwürfel	Salz, Pfeffer	Oregano, Thymian
Knoblauch, Brühe	Sauerrahm	

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Ein altbackenes Brötchen in Milch einweichen.

Backofen auf 240°C vorheizen

Knoblauch und Zwiebelwürfelchen in dem Fett der ausgelassenen Speckwürfel andünsten. Alle Zutaten gründlich zu einem Fleischteig vermengen, zu einer dicken Wurst formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Danach 10 Minuten im Bratofen anbraten und 45 Minuten bei nur noch 200°C garen. Wenn der Hackbraten vom Lamm fertig ist, den Bratensatz mit etwas Brühe lösen und mit einem Becher Sauerrahm leicht binden.

Als Beilagen passen Salzkartoffeln und gebratener Weißkohl mit etwas Kümmel.

NN