

Falscher Hase

Für 6 Portionen:

100 g Weißbrot	60 ml Milch	1 kg Hackfleisch (gemischt)
100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 EL Öl
8 Eier	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 EL mittelscharfer Senf
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ frische Chili	4 Stängel frischer Thymian
Salz, Pfeffer	50 ml Hühnerfond	1 Karotte
1 Stange Stangensellerie	20 g Lauch	10 Scheiben Speck

Den Deckel eines Römertopfs in Wasser legen.

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brot fein würfeln und in eine Schüssel geben. Milch in einem Topf erwärmen, über das Brot geben und kurz ziehen lassen. Hackfleisch in eine große Schüssel geben und die eingeweichten Brotwürfel zugeben.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Öl anschwitzen und zu dem Hackfleisch geben.

Für die Füllung sechs der insgesamt acht Eier für 10 Minuten kochen.

Anschließend abkühlen lassen, pellen und beiseite stellen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Thymianblättchen abzupfen, Chili fein schneiden. Schnittlauch, Senf, Pfeffer, Chili, zwei Eier, Thymian, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Alles gut vermengen.

Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Das gewürzte Hackfleisch auf dieser verteilen. Die gekochten und gepellten Eier mittig hintereinander auf dem Fleisch aufreihen. Mit Hilfe der Folie den Braten einschlagen, sodass die Eier mittig im Braten sind.

Den Hackbraten in den Römertopf geben und Hühnerfond zugeben. Karotte, Stangensellerie und Lauch klein schneiden und zugeben.

Den Speck leicht überlappend auf den Braten legen.

Den feuchten Deckel auf den Topf legen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C circa 20 Minuten garen.

Den Deckel entfernen und weitere 40 Minuten garen lassen. Den falschen Hasen aus dem Ofen nehmen, anrichten und servieren.

Tipp: Etwas gewürztes Hackfleisch in der Pfanne mit einem EL Öl anbraten. Sobald das Hackfleisch durchgebraten ist, können Sie den Geschmackstest machen und bei Bedarf den Hackbraten nachwürzen.

Björn Freitag am 11. Mai 2021