

# Helmut Gote | Falscher Hase mit Kartoffel-Möhren-Püree

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/09/18/helmut-gote-falscher-hase-mit-kartoffel-moehren-puree](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/18/helmut-gote-falscher-hase-mit-kartoffel-moehren-puree)

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Gehacktes halb Schwein halb Rind
- 2 trockene Brötchen
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 rohe Eier
- 2 hart gekochte Eier
- 1 EL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

## Für das Püree:

- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- 500 g Möhren
- 50g Butter
- Salz

## Zubereitung:

Die Brötchen in reichlich kaltem Wasser einweichen, bis sie ganz weich sind. Die Zwiebeln sehr klein würfeln. Gehacktes in eine große Schüssel legen, die gut ausgedrückten Brötchen auf dem Fleisch verteilen, alles ordentlich salzen und pfeffern. Die Zwiebelwürfel darauf verteilen, dann den Senf dazu und etwas Zucker darüber streuen, zum Schluss die rohen Eier darüber schlagen. Jetzt alles mit den Händen kräftig durchkneten, damit eine kompakte Masse entsteht.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Fleisch im Kühlschrank 30 Minuten ziehen lassen, probieren und noch einmal abschmecken – vermutlich fehlt Salz, aber meist hilft auch noch zusätzlicher Senf und Pfeffer. Das Fleisch sollte wirklich gut gewürzt schmecken.

Jetzt die Hälfte des Gehackten in eine große flache, gebutterte Auflaufform legen, die beiden hart gekochten Eier (natürlich gepellt) längs drauf platzieren, mit dem restlichen Gehackten abdecken und das Ganze schließlich zu einem länglichen „Hasenrücken“ formen und mit etwas Pflanzenöl übergießen.

Die Form auf die mittlere Schiene des Backofens setzen. Nach 1/2 Stunde ca. 200 ml Wasser angießen. Nach einer weiteren 1/2 Stunde müsste der Braten von außen dunkelbraun und von innen gar sein.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und die Möhren putzen. Die Kartoffeln in Würfel von ca. 2 x 2 cm schneiden, die Möhren in etwa 5 mm dicke Scheiben. Beides mit relativ wenig Wasser aufsetzen, salzen und im geschlossenen Topf 20 Minuten weich kochen. Das Wasser abgießen, Möhren und Kartoffeln mit der Butter stampfen, bis ein Püree daraus geworden ist. Es dürfen ruhig noch kleine Stücke darin sein - und wenn die angegebene Butter nicht reicht, kommt eben noch mehr dazu.

Zum Servieren den falschen Hasen in 3 cm breite Scheiben schneiden, neben das Püree legen und mit dem Schmorfond übergießen.

Rezept: Helmut Gote

Quelle: WDR 2 – Jetzt Gote