

Christian Henze | Falscher Hase

 happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-falscher-hase/

Zutaten für 6 Personen:

- 700 g Hackfleisch, Rind & Schwein
- 3 hart gekochte Eier, geschält
- 8 Streifen Bauchspeck
- 1 – 2 alte Brötchen
- 3 EL Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Butter
- 4 EL Keimöl
- 0,2 Liter Wasser
- 0,2 Liter Rotwein
- 1 TL Kartoffelstärke
- 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Brötchen in Streifen schneiden und in der Milch einweichen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Hackfleisch, Brötchen, Zwiebeln, Knoblauch und die Gewürze zu einem glatten Teig verarbeiten (evtl. noch etwas Wasser dazugeben). Abschmecken. Den Fleischteig zu einem länglichen Kloß formen und in die Mitte die Eier einarbeiten.

In einen Bräter das Öl geben. Den Braten in die Mitte setzen und mit Speckstreifen belegen. Mit einem Messer den Speck gut in den Fleischteig drücken. Immer wieder mit etwas Wasser und Rotwein angießen. Bei 180°C ca. 70 Minuten braten.

Den falschen Hasen aus dem Bräter nehmen und die Sauce mit der angerührten Kartoffelstärke binden. Abschmecken.

Rezept: Christian Henze