



Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Falscher Hase mit Sauce

Falscher Hase mit Sauce

750 g gemischtes Hackfleisch

2 altbackene Brötchen (oder 3 Scheiben Toast)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen (optional)

2 Eier

4 hartgekochte Eier (für die Füllung)

1 Teelöffel Maitre Marcel Bio Dijon-Senf

1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

Salz und Pfeffer

1 Teelöffel Majoran oder Petersilie

Etwas Milch

2 Esslöffel Butter

Für die Sauce:

Etwas Bratensaft aus der Form

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Mehl

250 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond

1 Teelöffel Leverno Bio Tomatenmark

Salz und Pfeffer

Etwas Sahne oder Rotwein (optional)

Falscher Hase mit Sauce

1.

Brötchen in Milch einweichen und anschließend gut ausdrücken.

Zwiebel (und Knoblauch) fein würfeln und in etwas Butter glasig dünsten. Hackfleisch, Brötchen, 2 rohe Eier, Senf, Gewürze und Zwiebeln (und Knoblauch) gut verkneten.

Hälfte der Hackmasse in eine gefettete Kastenform geben. Gekochte Eier längs in die Mitte legen. Restliche Hackmasse darüber verteilen (auch am Rand) und gut andrücken, so dass die gekochten Eier umhüllt sind.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 min. backen. Zwischendurch mit etwas Wasser oder Rinder Fond begießen.

Für die Sauce Bratensaft aus der Form in einen Topf gießen. Butter in einem weiteren Topf schmelzen, Mehl einrühren, kurz anschwitzen. Mit Fond ablöschen, Bratensaft und Tomatenmark einrühren. 5–10 min. sanft köcheln lassen, abschmecken. Optional Sahne oder Rotwein für mehr Tiefe hinzufügen.

Dazu passt: Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Buttererbsen,
Möhrengemüse, grüner Salat, Spargel