

## Falscher Hase

Der Name leitet einen ein wenig in die Irre – wir kochen heute einen leckeren Hackbraten, der mit Kartoffelpüree, Bratensoße und einem bunten Salat eine köstliche Hauptmahlzeit ergibt.



Portionen: 4  
Vorbereitung: 45 h min  
Zubereitung: 45 min  
Zeit gesamt: 1 h 30 min  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten:

- 2 Zwiebel
- 2 TL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Petersilie
- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 5 Eier
- 2 gehäufte EL Semmelbrösel
- 2 TL Salz
- Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und fein würfeln. Im Sonnenblumenöl glasig dünsten, auf einem Teller ausbreiten und zehn Minuten abkühlen lassen.
- Petersilie fein hacken.
- Hackfleisch mit zwei Eiern, Semmelbröseln, Zwiebelwürfeln, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.
- Die verbliebenen Eier in etwa 8 Minuten hartkochen. Abschrecken und schälen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die Hälfte des Fleischteigs direkt auf dem ausgelegten Backblech zu einem Oval formen.
- Geschälte Eier mittig auf das Oval legen und mit der zweiten Fleischteighälfte abdecken. Zu einem rundlichen Laib formen.
- Falschen Hasen im vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang knusprig braun backen.
- Falschen Hasen aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Auf eine Servierplatte legen und anschneiden.
- Dazu schmecken Kartoffelpüree, Rahmbratensoße und ein bunter Salat –  
**Mahlzeit!**
- **Tipp:** Reste schmecken köstlich kalt aufgeschnitten als Brotbelag!