

Falscher Hase nach Omas Rezept – herrlich einfach

Zutaten für 6 Portionen

Für den Braten

- 1 Zwiebel
- 1 kg Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen
- 2 Eier
- 1 EL Senf
- 2 TL Salz
- 100 g Bacon (dünne Scheiben)



Als Füllung

- 3 Eier (hart gekocht)
- 2 Möhren (möglichst dünn und lang)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 80 Minuten

Zubereitung

1. Schäle die Zwiebel, schneide sie in kleine Würfel und brate sie mit etwas Öl glasig. Schäle die Möhre und koche sie im Ganzen bissfest. Weiche das Brötchen in Wasser ein und drücke es anschließend aus. Gib das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, dem Senf, den beiden rohen Eiern und dem Brötchen in eine Schüssel und knete einen Hackteig.
2. Fette eine Kastenform mit Butter ein. Verteile die Hälfte des Hacks darin und forme einen Rand. Lege die Eier und die Möhren in den Hackbraten.
3. Verteile das restliche Fleisch darauf. Belege den Falschen Hasen mit Speck- oder Schinkenschneiben.

4. Backe den Braten 20 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze. Reduziere dann die Hitze auf 200°C Ober-/Unterhitze und backe ihn für weitere 40 Minuten. Sollte der gefüllte Hackbraten zu dunkel werden, so decke ihn im Ofen mit Alufolie ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

