

Falscher Hase



Zutaten für 4 Personen:

- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Zwiebel
- 750 g gemischtes Hackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Schnittlauch in Röllchen
- etwas Milch, 3 hart gekochte Eier
- 1 EL Mehl
- 1 Bund Suppengrün
- circa ¼ l Fleischbrühe
- 200 g Champignons
- 200 g Schmand
- 1 TL Senf, 1 EL Ketchup

Zubereitung:

Das Brötchen in lauwarmem Wasser weich werden lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Brötchen ausdrücken, zerpflücken und mit Hack, Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch und etwas Milch zu einem Teig verkneten. Die Eier pellen und mit dem Hackfleischteig umhüllen, in eine Auflaufform legen und mit Mehl bestäuben.

Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Suppengrün putzen, grob schneiden und neben den Braten legen. Im Ofen circa 1 Stunde braten. Dabei immer wieder etwas Brühe angießen.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Bratenfond vom Hackbraten aufkochen, die Pilze darin 5 Minuten garen. Schmand, Senf, Ketchup, Salz und Pfeffer unterrühren.

Rezepte: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper