



Falscher Hase mit glacierten Möhren

Zutaten für ca. 4 Personen:

- je 500 g Hackfleisch und Möhren
- 3 EL Semmelbrösel
- 5 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zwiebeln, mittelgroß
- 2 EL Speck
- 2 TL Senf
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Zucker, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Knoblauch und zwei Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. Speck fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Vier Eier hart kochen, abkühlen lassen und schälen.

Hackfleisch mit Semmelbröseln, einem Ei, Knoblauch, Zwiebel, Speck, Senf und Petersilie in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer glatten Masse vermengen. Die Hälfte der Masse ausbreiten, darauf die Eier legen und mit der anderen Hälfte bedecken. Die Masse mit feuchten Händen glätten, etwas andrücken und dabei gut zu einem Bratenstück verschließen.

Den „Falschen Hasen“ in heißem Öl rundherum gut anbraten aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze, je nach Größe, 30 - 40 Minuten garen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Brühe ablöschen, etwas einkochen lassen und zum Schluss mit Sahne verfeinern.

Karotten schälen, vierteln und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in einem Topf in Butter angehen lassen. Möhren dazugeben, mit wenig Wasser auffüllen (so dass alles gerade bedeckt ist) und bissfest garen. Mit Salz und Zucker würzen. Alles zusammen anrichten. Dazu passen zum Beispiel Spätzle sehr gut.

Guten Appetit!

