

Falscher Hase aus Rinder-Hack und Hackepeter

Für 4 Personen:

300 g Rinderhack	200 g Hackepeter	2 Brötchen, altbacken
2 Zwiebeln	1 Ei	100 g Bauchspeck
50 g Schmalz	100 ml saure Sahne	Salz, Pfeffer
Muskat	Zitronensaft, Mehl	

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Brötchen einweichen.

Speck würfeln.

Zwiebeln hacken.

Das Fleisch mit dem Ei, dem gut ausgedrückten Brötchen, dem gewürfelten Speck, feinen Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer und etwas Muskat gut verkneten und mit leicht angefeuchteten Händen zu einem länglichen, brotähnlichen Laib formen. Das Schmalz erhitzen, den Laib hineinlegen, in der Bratröhre unter häufigem Begießen braun und knusprig braten (Garzeit etwa 30 bis 40 Minuten), wenn nötig, 2 bis 3 EL Wasser angießen und den fertigen »Falschen Hasen« vorsichtig aus der Pfanne nehmen. Das Fett und den Bratensatz mit einer Tasse Wasser abkochen, mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken, mit der Sahne, zu der man wenig Mehl gequirlt hat, binden, nochmals kurz aufkochen lassen, durchsiehen und den in etwa 1 cm dicke Scheiben geschnittenen »Falschen Hasen« damit überziehen.

Dazu gibt es Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln und Gemüse je nach Saison.

NN