

Falscher Hase, Braten-Soße, Kartoffelstampf, Gemüse

Für zwei Personen

Für den falschen Hasen:

300 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 altback. Brötchen	3 Eier, S	100 g Butterschmalz
1 TL Senf	20 g Paniermehl	50 g Panko
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Karotte	1 Stange Lauch	50-100 g Knollensellerie
1 Steinpilz	1 Zwiebel	20 g kalte Butter
100 ml Rotwein	50 ml Portwein	400 ml Rinderfond
1 TL Senf	2 EL Tomatenmark	Sojasauce
1 EL Öl	1 EL Mehl	10 g Speisestärke
1 getrock. Lorbeerblatt	1 Wachholderbeeren	1 Prise Zucker
1 TL schwarzer Pfeffer	Salz	

Für den Stampf:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Milch
20 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

3 mittelgroße Möhren	200 g TK-Erbesen	50 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	

Für den falschen Hasen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brötchen in Würfel schneiden und in Wasser einweichen.

2 Eier 6 Minuten kochen, abschrecken, pellen und beiseitelegen.

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie hacken. Alles zusammen mit Hackfleisch, einem Ei, Senf, ausgedrücktem Brötchen und Gewürzen vermengen.

Aus dem Teig zwei kleine Hackbraten formen und jeweils ein gekochtes Ei hineindrücken es muss ganz mit der Hackmasse bedeckt sein.

Hackbraten in Paniermehl und Panko wenden und in heißem Butterschmalz anbraten. Danach in den Backofen schieben und 20 Minuten garen, bis der Hackbraten eine Kerntemperatur von mindestens 70 Grad erreicht hat.

Für die Sauce:

Karotte, Lauch und Sellerie schälen bzw. putzen, in mittelgroße Stücke schneiden und beiseitestellen. Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in einem Topf anrösten, bis sie braun wird. Das Gemüse mit etwas Öl dazugeben und circa 5 Minuten mit anrösten.

Anschließend das Tomatenmark hinzufügen, umrühren, mitrösten und mit etwas Mehl bestäuben. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Rinderfond, Sojasauce, Senf und die Gewürze dazugeben und 10-15 Minuten einkochen lassen. Danach abschmecken. Abschließend alles durch ein Sieb in einen Topf gießen, vorsichtig ausdrücken, mit etwas Speisestärke andicken. Nochmal aufkochen, vom Herd nehmen und mit etwas kalter

Butter montieren. In eine kleine Schüssel füllen.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. In einen Topf mit Salzwasser geben und 20 Minuten kochen, abgießen und abdampfen lassen.

Butter hinzufügen und Kartoffeln stampfen. Milch und Sahne bis zur gewünschten Konsistenz hinzufügen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken **Für das Gemüse:**

Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser 8 Minuten garen. Gefrorene Erbsen hinzufügen und alles zusammen fertig garen. Gemüse durch ein Sieb abgießen und in den Topf zurückgeben.

Butter hinzugeben und umrühren. Petersilie hacken und über das Gemüse streuen.

Marie-Louise Hüneke am 20. Oktober 2025