

# Falscher Hase

Hinter dem Rezept für falschen Hasen verbirgt sich der traditionelle Hackbraten, der in den Regionen verschieden zubereitet wird und mit hart gekochten Eiern gefüllt ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

600 g	<a href="#">Faschiertes</a> (gemsicht, vom Rind und Schwein)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
10 g	<a href="#">Butter</a>
2 Scheiben	Toastbrot
5 EL	Milch
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 EL	<a href="#">Senf</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Paprikapulver
0.5 Bündel	Petersilie
2 Zweige	Thymian

## Zubereitung

1. Für den traditionellen Hackbraten auch falscher Hase genannt, die Eier in kochendem Wasser hart kochen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 225 Grad Celsius einstellen.
2. Zwiebel von ihrer Schale befreien, fein hacken und in einer Pfanne mit heißer Butter glasig andünsten. Toastbrot von der äußeren Rinde befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Diese kleinen Toastwürfel in etwas heißer Milch einweichen.

3. Faschiertes in einer großen Schüssel mit den Toaststücken, Senf und rohem Ei kräftig per Hand verkneten. Salz, Pfeffer und Paprikapulver zum Faschierten geben.
4. Thymianzweige abzupfen. Petersilie fein zerschneiden und die frischen Kräuter ebenfalls zum Faschierten geben. Einen brotähnlichen Laib formen und auf dem Backblech positionieren. Vorab Backpapier auf das Blech legen.
5. Hart gekochte Eier unter kaltem Wasser abspülen und pellen. Durch das kalte Wasser löst sich die Schale leichter. Eier in das Faschierte drücken und mit der Masse bedecken. Den falschen Hasen in den Backofen schieben und circa 45 Minuten backen, bis sich eine appetitliche, bräunliche Kruste gebildet hat.

## **Tipp**

Werden die Eier nur leicht in den falschen Hasen hineingedrückt, reißt die Masse beim Backen auf. Der Braten wird zu einem optischen Blickfang. Zu dem falschen Hasen Kraut, Gemüse und frisch gekochte Erdäpfel servieren.