Falscher Hase

Mit Ei gefüllter Hackbraten.

Zutaten

Menge	Zutat
Füllung	
2 Stk	Eier
Tatarmasse	
1 Stk	Ei
3 Stk	Gewürzgurken
40 g	Semmelbrösel
1 Prise	Salz
1 TL	Paprika rot edelsüss gemahlen
4 Stk	Tomaten
150 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Kristallzucker
3 Stk	Zwiebeln
800 g	Tatar (Rinderhack)
3 TL	Senf Estragon
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Majoran
300 g	Karotten
1 TL	Sonnenblumen Öl
4 EL	Cremefine zum Kochen
Beilage	

240 g
Bandnudeln
Verzieren
1 EL
Petersilie

Zubereitung

Personen: 6
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Füllung (5 Minuten)
☐
1.

2 Stk 2Eier hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abschälen.

Tatarmasse (15 Minuten)
☐
2.

1 Stk 1Zwiebel (mittelgroß) schälen und in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
2 Stk 2Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Das Ganze nun zusammen mit
800 g 800Tatar (Rinderhack)
40 g 40Semmelbrösel
3 TL 3Senf Estragon
1 Stk 1Ei zu einer Tatarmasse verkneten. Zuletzt noch mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer
1 TL 1Paprika rot edelsüss gemahlen und
1 TL 1Majoran würzen.

Backen (1 Stunde)
☐
3.

Backrohr nun bei 180°C Umluft vorheizen.
Tatarmasse nun zu einem länglichen Laib formen, die hart gekochten Eier der Länge nach in einer Reihe in die Mitte legen und mit der Tatarmasse einrollen und gut zusammendrücken. Den Braten nun entweder in einer Kastenform oder einfach auf einem Backblech rund 1 Stunde im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene braten.

Sauce (15 Minuten)
☐
4.

300 g 300Karotten in Stifte schneiden und in eine Schüssel geben
4 Stk 4Tomaten achteln und dazugeben
2 Stk 2Zwiebeln schälen, vierteln und mit
1 TL 1Sonnenblumen Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin anbraten. Nun die Karotten und Tomatenstücke dazugeben mit
150 ml 150Gemüsebrühe übergießen und rund 5 Minuten dünsten. Mit
4 EL 4Cremefine zum Kochen verfeinern und mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer
1 Prise 1Kristallzucker und
1 TL 1Paprika rot edelsüss gemahlen abschmecken.

Beilage (10 Minuten)
☐
5.

240 g 240Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen und kurz warm halten.

Servieren (5 Minuten)
☐
6.

1 EL 1Petersilie fein hacken.
Hackbraten aus dem Backrohr nehmen mit Petersilie bestreuen und in dünne Scheiben schneiden, Nudeln dazu auf das Teller und mit der vorbereiteten Sauce servieren.

Tipp

Wenn man keine Gewürzgurken mag, kann man sie auch weglassen.
Anstelle von Cremefine kann man auch Creme Fraiche nehmen.
Einzelne Zubereitungsschritte können leicht parallel gemacht werden.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Mittel

Bewertung

Keine Bewertung

- ### Zeitkategorie

  Lang

- ### Zeit

  1 Stunde 30 Minuten

- ### Nährwert

- ### Preiskategorie

  Mittel

- ### Punkte

  8

Zurück zur Liste

-