



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	Creemefine zum Kochen
Beilage	
240 g	Bandnudeln
Verzieren	
1 EL	Petersilie

Zubereitung

Personen : 6



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Füllung (5 Minuten)

- | | | |
|--------------------------|----|--|
| <input type="checkbox"/> | 1. | 2 Stk Eier hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abschälen. |
|--------------------------|----|--|

Tatarmasse (15 Minuten)

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

Backen (1 Stunde)

- | | | |
|--------------------------|----|--|
| <input type="checkbox"/> | 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)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	4.	<p>300 g Karotten in Stifte schneiden und in eine Schüssel geben 4 Stk Tomaten achteln und dazugeben 2 Stk Zwiebeln schälen, vierteln und mit 1 TL Sonnenblumen Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin anbraten. Nun die Karotten und Tomatenstücke dazugeben mit 150 ml Gemüsebrühe übergießen und rund 5 Minuten dünsten. Mit 4 EL Cremefine zum Kochen verfeinern und mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Kristallzucker und 1 TL Paprika rot edelsüß gemahlen abschmecken.</p> <p>Beilage (10 Minuten)</p>
<input type="checkbox"/>	5.	<p>240 g Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen und kurz warm halten.</p> <p>Servieren (5 Minuten)</p>
<input type="checkbox"/>	6.	<p>1 EL Petersilie 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.</p>

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

• **Schwierigkeit**

Mittel

• **Zeitkategorie**

Lang

• **Nährwert**

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

1 Stunde 30 Minuten

• **Preiskategorie**

Mittel



Besuch

• Punkte
8