



Falscher Hase

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	5 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	3 St.
Petersilie, frisch	1 Bund
Brötchen	2 St.
Milch	125 ml
Rinderhackfleisch	1 kg
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Bacon	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zugedeckt aufkochen. 4 Eier in das kochende Wasser geben und ca. 10 Min. garen. Anschließend kalt abschrecken und pellen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Brötchen mit Milch ca. 10 Min. einweichen und anschließend mit einer Gabel zerstampfen. Hackfleisch, Salz, Pfeffer und 1 Ei zugeben und zu einer glatten Masse vermengen.
3. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform (26 cm) mit Speckstreifen auslegen, zur Hälfte mit der Hackmasse füllen, gekochte Eier hinzugeben und mit der restlichen Hackmasse auffüllen. Die Oberfläche glatt streichen und erneut mit Speckstreifen ummanteln.
4. Den Hackbraten auf der mittleren Schiene für ca. 60 Min. backen. Den Falschen Hasen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1235 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	81 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	85 g