

# Falscher Hase



## Das brauchst du:

10	Eier	* Brettchen
150 g	Zwiebeln	* kleines Messer
2 EL	Öl	* Kranzkuchenform oder Kastenform
6 Scheiben	Vollkorntoast	* Topf
20 g	weiche Butter	* Schüssel
250 g	durchwachsener Speck (Bacon)	* Backrost
1 kg	gemischtes Hackfleisch	
3 EL	Senf	
etwas	Salz und Pfeffer	

## So geht´s:

- 6 Eier anstechen und in 8 Min. hart kochen, dann abschrecken und pellen.  
1. Zwiebeln fein würfeln und im heißen Öl bei mittlerer Hitze 4-5 Min. glasig dünsten, beiseitestellen.  
Toast in kaltem Wasser einweichen.
2. Eine Kranzkuchenform (26 cm Ø) mit Butter ausstreichen und mit den Speckscheiben auslegen. (Eine Kastenform eignet sich auch)
3. Hack in eine Schüssel geben. Toast mit den Händen kräftig ausdrücken und zerpfückt zum Hack geben. Zwiebeln, 4 Eier und Senf zugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Händen sorgfältig zu einem glatten Teig verkneten.  
Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Etwa 2/3 des Hackteigs  
4. in die Form geben, gekochte Eier in einer Reihe hintereinander leicht in das Hack drücken. Restliches Hack daraufgeben und glatt streichen.
5. Überstehenden Speck auf den Hackteig klappen und leicht andrücken.  
Falschen Hasen auf einem Rost in der Ofenmitte 1 Std. braten. Hackbraten vor  
6. dem Anschneiden in der Form 10 Min. auf einem Rost abkühlen lassen, dann stürzen und in Scheiben schneiden.
7. Dazu schmecken Salzkartoffeln und Bratensoße.

Gesehen: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/60333-rzpt-falscher-hase> 07.01.21 - 10:15 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt