

Falscher Hase

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	300 g
Hackepeter / Mett	200 g
Brötchen	2 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	1 Tasse(n)
Zitronensaft	
Zwiebeln	2 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	
Speck / Bauchspeck	100 g
Schweineschmalz	50 g

Zubereitung:

Das gesamte Fleisch mit dem Ei, den eingeweichten & gut ausgedrückten Brötchen, dem gewürfelten Speck, feinen Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß gut verkneten.

Mit leicht angefeuchteten Händen zu einem länglichen, brotähnlichen Laib formen.

Das Schmalz erhitzen, den Laib hineingeben und bei nicht zu starker Hitze im Ofenrohr unter häufigem Begießen braun und knusprig braten: 30 bis 40 Minuten; wenn nötig, 2 bis 3 EL Wasser zugeben.

Den fertigen »Falschen Hasen« vorsichtig aus der Pfanne nehmen.

Das Fett und den Bratensatz mit einer Tasse Wasser abkochen, mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken.

Mit Sahne (verquirlt mit wenig Mehl) binden, nochmals kurz aufkochen lassen, durchsiehen und den in etwa 1 cm dicke Scheiben geschnittenen »Falschen Hasen« damit überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-186-Falscher-Hase.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at