

Dürrröhrsdorfer Küchen-Klassiker

Falscher Hase – Hackbraten mit Ei

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN: • 1 kg Hackfleisch (halb und halb) • 6 Eier • ½ Zwiebel • Pfeffer, Salz • Öl • 1 Eigelb • Semmelbrösel • ½ eingeweichtes Brötchen

Die Eier hart kochen und in der Zwischenzeit die Zwiebel klein schneiden.

Das Hackfleisch mit dem Eigelb, der Zwiebel und etwas Semmelmehl oder eingeweichtem Brötchen vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und gern auch noch nach Belieben mit Knoblauch und anderen Kräutern, wie zum Beispiel Majoran verfeinern. Die Masse am Besten mit den Händen gut vermengen und zwei gleich große Teile abtrennen. Die eine Hälfte auf eine mit Semmelmehl bestreute Arbeitsfläche legen und zu einem Oval flachdrücken. Dieses sollte ca. 1 - 1,5 cm stark sein. Drei Eier schälen und in die Mitte der Masse legen.

Die Eier komplett mit der Hackmasse umhüllen, damit der Braten später nicht auseinander fällt. Die weiteren drei Eier mit dem anderen Teil der Masse umhüllen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Falschen Hasen nun rundherum bei stärkerer Hitze anbraten. Dann bei niedriger Temperatur ca. 20 Minuten fertig braten.

Dazu reichen Sie Kartoffeln und Mischgemüse oder Sie schneiden den kalten Braten auf und servieren ihn mit frischem Brot.

Dieser Hackbraten in Form eines Hasenrückens sollte übrigens in kargen Zeiten den richtigen Sonntagsbraten ersetzen.

Freuen Sie sich auf unser nächstes Küchenklassiker-Rezept und senden Sie uns doch Ihr Lieblingsrezept aus Kindertagen per E-Mail an dfw@dfw24.de!



NEUE SERIE BEI
DÜRRRÖHRSDORFER!



Dürrröhrsdorfer Küchen-Klassiker

aus den letzten Jahrzehnten!



„Immer wieder Sonntags“...

Wenn es am Sonntagmittag bei der Großmutter in der Küche herrlich duftete und man heimlich in deren Töpfe guckte – daran erinnert sich doch jeder gern zurück.

Oma war nicht nur die Beste, sie konnte auch alle unsere Lieblingsgerichte und den leckersten Braten zaubern. Und deshalb ist der „Falsche Hase“ auch heute noch bei vielen kleinen und großen Genießern besonders beliebt.

