



Falscher Hase mit Edelschmaus

Zutaten:

800 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
20 g Butter
1 Ei
2 EL Knobi Senf
1 EL Tomatenmark
1 TL Meersalz
½ TL Regenbogen Pfeffer
1 TL Balkan

½ TL Smoky Paprika
2 EL Kräuterfreude
4 EL Semmelbrösel

4 gekochte Eier

Für die Soße:

1/2 Lauch
1 Karotte
1 Kartoffel
350 ml Wasser
1 TL Feines Süsschen
1 EL Tomatenmark

1 Becher Sahne

Zubereitung:

Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek/St. 5 zerkleinern. Die Butter dazu geben und 2 Min/120 Grad dünsten. Hackfleisch, mit Eiern, Senf, Gewürzen, gedünstete Zwiebel und Semmelbrösel in der mittleren Edelstahlschüssel mit dem Mixen und Zerkleinern vermischen. Masse auf der Teigunterlage zu einem Rechteck drücken (20 mal 30 cm). Eier schälen und mittig auf die Hackmasse legen. Mit dem Hack die Eier umwickeln und den Laib in die rechteckige Ofenhexe legen. Wasser, Feines Süsschen und Tomatenmark in der kleinen Nixe verrühren und neben den Braten gießen. Das Gemüse in Stücke schneiden und dazu legen.

Hackrolle in den Ofen schieben und bei 200 Grad (vorgeheizt) Ober- Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

Am Schluss einen Becher Sahne unter die Soße rühren.

Wir essen dazu gern Kartoffelsalat.