


**Kochen
mit Globus**



Falscher Hase
mit Kartoffeln-Möhren und Bärlauch



Zutaten:

2 – 3 Brötchen vom Vortag
3 große Zwiebeln
1 EL Butter
800 g gemischtes Hackfleisch
(Tipp: versuchen Sie doch mal
frisches Lammhackfleisch)
3 EL Semmelbrösel
2 – 3 Eier
2 TL Senf
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
je 1/2 TL Kümmel
rosenscharfes Paprikapulver
getrockneter Majoran
& Thymian
frische Petersilie

2 hart, gekochte, gepellte Eier
2 Tomaten
3 EL Butterschmalz
10 dünne Scheiben
Räucherspeck
250 g Möhren
250 g Kartoffeln
½ Zwiebeln
50 g Dörrfleisch
2 TL Rapsöl
1/8 l Gemüsebrühe
schwarzer Pfeffer grob,
evtl. etwas Salz
1 Glas Bärlauchpesto

Dazu passt: Bier

 4 – 6 Pers.

 30 min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Die Brötchen in heißem Wasser einweichen, danach in einem Sieb gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen, eine davon klein würfeln und in der Butter andünsten. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Das Hackfleisch mit den ausgedrückten Brötchen, der angedünsteten Zwiebel, Semmelbröseln, Eiern, Senf und den Gewürzen verkneten. Einen länglichen Laib formen. Die harten Eier der Reihe nach längs in den Fleischteig drücken und den Teig darüber gut zusammendrücken. Die restlichen geschälten Zwiebeln vierteln. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und ebenfalls vierteln. In einem Bräter das Schmalz erhitzen, den Hackbraten darin kräftig anbraten, vorsichtig umdrehen und mit den Speckscheiben belegen. Mit Zwiebeln und Tomaten umlegen, 1/4 l Wasser seitlich angießen. Abgedeckt im Ofen für eine Stunde schmoren.

Möhren und Kartoffeln schälen und in kleinere Würfel schneiden. Eine halbe Zwiebel pellen und fein würfeln. Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Rapsöl erhitzen und Speck leicht anbraten. Möhren und Zwiebeln zufügen und so lange anbraten, bis die Zwiebeln glasig werden. Kartoffeln zufügen und Gemüsebrühe angießen. Einen Deckel auflegen, einmal kurz aufkochen, auf mittlere Stufe zurückschalten und das Gemüse in ca. 15–20 Minuten gar köcheln. Den Deckel abnehmen und mit einem Rührspatel Pesto unterrühren. Dabei leicht zerdrücken. Das Gemüse sollte nicht wie Kartoffelbrei zerstampft werden, sondern noch Gemüsestücke enthalten. Mit etwas Pfeffer würzen. Evtl. etwas Salzen, und mit fein geschnittener Petersilie bestreuen.

Kartoffel-Möhren durcheinander auf warmen Tellern in der Mitte anrichten. Den Hackbraten herausheben, in fingerdicke Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen.

