

Kochen mit Klaus

Klausis Falscher Hase

Zutaten: (Für 5 Personen)

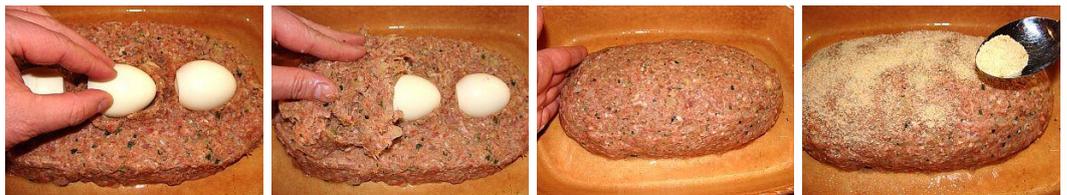
- 4 Eier, 500 g Rinder-, 400 g Schweinehack, 4 Zwiebeln, 2 Knobizehen
- 1 Brötchen, Pfeffer, 2 TL Salz, 1 EL Bratensaft, Paniermehl,
- je 2 EL TK-Petersilie & Schnittlauch, 2 TL gerebelter Majoran

Zubereitung:

1. 3 Eier weich kochen, abschrecken u. pellen. Zwiebeln u. Knobi abziehen, 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln, restl. Zwiebeln achteln. Zwiebelwürfel u. Knobi in etwas Öl glasig dünsten.



2. Brötchen einweichen, ausdrücken u. mit Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Knobi, Kräuter, Salz, Pfeffer, Bratensaft übriges Ei u. soviel Semmelbrösel vermischen, bis der Bäcker gewonnen hat.



3. Hackmasse halbieren. Hälfte zu einem Laib formen u. in eine geölte Auflaufform legen. Eier längs darauf geben. Mit übriger Hackmasse bedecken u. mit Semmelbröseln bestreuen. Zwiebelachtel drum herum verteilen u. ca. 75 Min im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen. Zwischendurch die Zwiebeln umrühren. Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden u. zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Kräuter-Kartoffelpüree und karamellisiertes Erbsen-Möhrengemüse servieren!

