

Kochen mit Klausi

Nickos Falscher Hase

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

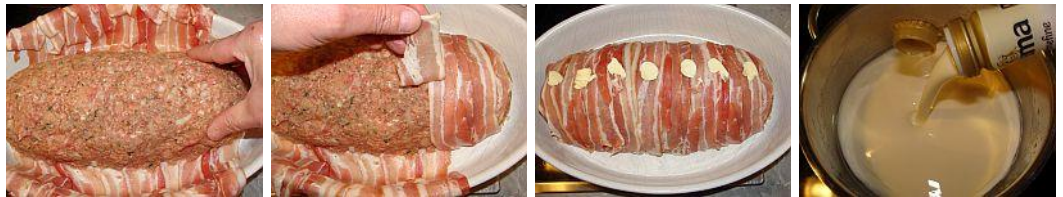
- 1 kg gem. Hackfleisch, 120 g Paniermehl, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
- 2 EL Senf, 250 g Bacon, 5 Eier, 250 ml Kochcreme, Butter, Petersilie,
- Majoran, 1 P. Rahmsauce, 1 EL Bratensauce, 250 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. 4 Eier hart kochen, kalt abspülen u. pellen. Zwiebel fein würfeln, mit Hack, 1 Ei, Senf, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Petersilie u. Majoran in einer Schüssel mit den Händen gut durchkneten bis eine relativ feste Masse entsteht, die sich gut formen lässt.



2. Den Boden einer Auflaufform mit dem Bacon belegen u. die Hälfte des Hacks hineingeben. Die Eier der Länge nach hineinlegen. Restl. Hack darübergeben u. gut festdrücken. Den unteren Bacon nach oben ziehen u. andrücken, restl. Bacon darüberlegen u. mit den unteren Streifen überlappend verbinden. Butterflöckchen auf die Oberfläche geben. Hackbraten im vorgeh. Ofen bei 200° C ca. 60 Min. backen. Hackbraten herausnehmen u. in Scheiben schneiden.



3. Kochcreme u. Brühe in einem Topf erhitzen, Rahm- u. Bratensauce einrühren, aufkochen u. einige Min. sämig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen. Hackbraten auf der Sauce mit den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu passen Salzkartoffeln u. ein Erbsen-Möhren-Gemüse!

