

# Falscher Hase

## mit Brötchen

**Tipp:** Dazu passt eine Paprika-Tomatensauce oder die Sauce aus Schwarzbrottrinden!

### Zutaten für 3 Personen:

4 Brötchen, gerne altbacken; ansonsten im Ofen trocknen. Es können Weiß- oder Vollkornbrötchen sein.

4 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

500 g Hackfleisch (Schwein, Rind oder Misch)

2 Eier

eine Handvoll Petersilie

1 EL Dijon-Senf

Paprikapulver

ein paar Blättchen Thymian und/oder Majoran

Salz, Pfeffer

Öl, Butter oder Schmalz zum Anbraten

Butter zum Ausfetten



Rezept-Idee Nr. 62

### Rezept:

Die Hälfte der Brötchen grob zerkleinern und in reichlich Wasser einweichen. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Die eingeweichten Brötchen ausquetschen. Das Hackfleisch mit den Eiern und der weichen Brötchenmasse vermengen, salzen, pfeffern, mit Thymian, Paprikapulver und Majoran würzen. Die übrigen, kleingehackten Zutaten dazu geben. Alles mit dem Handmixer zu einer homogenen Masse vermengen.

Die restlichen Brötchen sehr fein zerbröseln. Den Fleischteig darin wälzen. Von allen Seiten kurz und kräftig in einer Pfanne in Öl, Butter oder Schmalz anbraten.

In eine feuerfeste, gefettete Form (z.B. Brotform) geben und im Ofen bei ca. 180-200 Grad ca. 45 Minuten garen.

Nach der Hälfte der Backzeit eventuell mit Alufolie abdecken.