

Falscher Hase

Wir suchen zu viert die Ostereier - Rezept für 4 Personen

Die Vorarbeit:

3 Eier hart kochen.

La Mise en Place:

Olivenöl, 1 Zwiebel, ½ Bund Petersilie, 3 Zweiglein Majoran, 1 kg Hackfleisch, 1 Ei, 2 dl Milch, 6 EL Paniermehl, Pfeffermühle, Curry, Nelke, Chiliflocken

Die Vorbereitung:

Eine Kastenform mit Olivenöl auspinseln. Die Zwiebel in kleine Würfelchen schneiden. Petersilie und Majoran fein hacken.

Hackfleisch, Zwiebel und das Ei zufügen, Milch sorgfältig unterkneten, bis das Hackfleisch sich vollkommen mit der Milch verbunden hat. Erst jetzt Paniermehl unterkneten und das Hackfleisch mit Pfeffer, Curry, Nelke, Chiliflocken, Petersilie und Majoran würzen. Die Hackfleischmasse halbieren und eine Hälfte in die Kastenform setzen und mittig leicht eindrücken. Harte Eier schälen und mit etwas Abstand der Länge nach in die Vertiefung legen. Restliches Hackfleisch darüber verteilen und andrücken.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

Die Vollendung:

Den Braten einige Minuten in der Form ruhen lassen, mit einem Messer vom Rand lösen, auf ein Brett stürzen und in Scheiben schneiden.

