

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 09.02.2021

Hackbraten (Falscher Hase) mit Ei und Lauchgemüse

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Hackbraten

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch
2 Stiele Thymian
1 EL Rapsöl
1 kg Hackfleisch, gemischt
6 Eier (Größe M)
3 EL Semmelbrösel
3 TL Senf
2 TL Tomatenmark
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Bio-Zitronenschale
etwas Salz
etwas Pfeffer



Für das Lauchgemüse

800 g Lauch
2 EL Butter
1 EL Mehl
300 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
1 TL Senf
1 TL Bio-Zitronenschale
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schnittlauch und Thymian abrausen und trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Thymianblättchen fein hacken.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian darin ca. 1 Minute dünsten. Vom Herd ziehen und lauwarm abkühlen lassen. Dann Schnittlauch untermischen.
3. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel-Kräuter-Mix, 2 Eier, Semmelbrösel, Senf, Tomatenmark, Cayennepfeffer und Zitronenschale gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die übrigen Eier ca. 10 Minuten hart kochen. Kalt abrausen und schälen.
5. Eine Kastenform (ca. 30 cm Länge) einfetten. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Die Hälfte der Hackmasse in die Kastenform geben und etwas andrücken. Die gekochten Eier mittig auf die Masse legen. Restliche Hackmasse darauf geben und glattstreichen.
7. Den Hackbraten auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen.
8. Inzwischen den Lauch putzen, abrausen und in Ringe schneiden.
9. Butter erhitzen. Lauch darin andünsten. Mehl darüber stäuben, verrühren und mitdünsten.
10. Brühe und Sahne zugeben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Mit Senf, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.
11. Hackbraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und stürzen. Mit dem Lauchgemüse anrichten und servieren. Dazu passen Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln.