



## Falscher Hase

### Zutaten

- 1 Brötchen vom Vortag
- 2 Zwiebeln
- 600g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 2EL Petersilie, frisch gehackt
- 2TL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1TL edelsüßes Paprikapulver
- 2EL Öl
- 1 Tomate
- 125ml Fleischbrühe
- 75g saure Sahne

Das Brötchen in Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Anschließend gut ausdrücken. Zwiebeln schälen und hacken. Hackfleisch mit Brötchen, Zwiebeln, Eiern, Petersilie und Senf zu einem Teig verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Aus dem Teig einen länglichen Laib formen.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fleischlaib darin von allen Seiten gut anbraten. In eine Auflaufform legen und im Ofen etwa 50 Minuten bis 1 Stunde garen.

Die Tomate vom Stielansatz befreien und würfeln. Mit der Brühe mischen und während des Bratens den Falschen Hasen damit übergießen. Anschließend den Braten in Scheiben schneiden. Die Sauce mit der sauren Sahne verrühren und würzen. Dazu passen Kartoffelpüree und ein frischer Salat.