

Falscher Hase

im bunten Gemüsenest



TIPP

Wer möchte, kann für den falschen Hasen auch eine gefettete Kasten Kuchenform verwenden.



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Falscher Hase:

- 4 GUTSGLÜCK gekochte Eier (M)
- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 600 g GUT BARTENHOF gemischtes Hackfleisch
- 40 g KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 1 EL Senf, 1 TL COOK! Petersilie,
- ½ TL COOK! Majoran,
- ½ TL Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

Gemüsenest:

- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 ERNTEKRONE Frühlingszwiebeln
- 2 ERNTEKRONE Karotten
- 1 ERNTEKRONE Kohlrabi
- ½ BIO SONNE Zitrone
- 400 g ERNTEKRONE Kartoffeln
- 200 g BIO SONNE Erbsen (TK)
- 100 g CREMISÉE Frischkäse
- 100 ml Weißwein
- 250 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 4 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer
-
- ¼ BUND BIO SONNE Kräuter nach Wahl (TK)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und währenddessen die gekochten Eier schälen und beiseite stellen.
2. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit den übrigen Zutaten für den Braten gründlich vermengen.
3. Etwa die Hälfte der Hackmasse mittig in eine gefettete Auflaufform geben, die gekochten Eier darauf platzieren und mit der übrigen Masse bedecken – dann in die gewünschte Form bringen und gut andrücken.
4. Im Anschluss für mindestens eine halbe Stunde im Ofen knusprig backen – vor dem Anschneiden einige Minuten abkühlen lassen.
5. Solange der Falsche Hase im Ofen gart, die Kartoffeln mit Schale vorkochen und das übrige Gemüse putzen und grob zerkleinern.
6. Danach das gesamte Gemüse (bis auf die Erbsen) in der Hälfte der Butter glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
7. Das Gemüse mit Brühe angießen, Erbsen hinzufügen und abgedeckt für 10–12 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen - nach dem Kochen mit Frischkäse verfeinern.
8. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer, Abrieb und ein paar Spritzern Saft der Zitrone abschmecken und wahlweise mit frisch gehackten Kräutern verfeinern, um es dann mit dem Hackbraten anzurichten.

