



hr1-DOLCE VITA

## Ingo Bockler Falscher Hase

### ZUTATEN

6 Eier  
100 g Zwiebelwürfel  
20 g Öl  
1 Brötchen vom Vortag  
20 g weiche Butter  
180 g geräucherter, durchwachsener Bauchspeck in Scheiben  
650 g gemischtes Hackfleisch  
40 g Senf, mittelscharf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

4 Eier anstechen und in 8 Min. hart kochen. Zwiebeln in heißem Öl in einer Kasserolle glasig anschwitzen und auskühlen lassen. Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die gekochten Eier abschrecken und pellen. Eine passende Kastenform mit Butter ausstreichen und leicht überlappend mit den Speckscheiben auslegen.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das eingeweichte Brötchen mit den Händen kräftig ausdrücken und zerplückt zum Fleisch geben. Die abgekühlten Zwiebelwürfel, 2 Eier und den Senf zugeben und würzen. Sorgfältig zu einem glatten Teig verkneten.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Etwa  $\frac{2}{3}$  der Hackmasse in die Form geben, gekochte Eier in einer Reihe hintereinander leicht in das Hack drücken. Das restliche Fleisch darauf geben und glatt streichen. Überstehenden Speck auf das Fleisch klappen und andrücken.



hr1-DOLCE VITA

Den Falschen Hasen nun auf einem Rost in der Ofenmitte etwa 45 Min braten. Vor dem Stürzen und Anschneiden in der Form 10 Min. ruhen lassen.  
Mit glasierten Karotten und Bratkartoffeln servieren.