



## **André Großfeld Falscher Hase**

### **ZUTATEN**

2 kg gemischtes Hackfleisch  
8 Eier  
4 EL Senf  
2 Zwiebeln  
6 Scheiben Toastbrot, in Milch eingeweicht  
Salz, Pfeffer, Chili  
frische Petersilie  
Abrieb von 1 Zitrone

8 hart gekochte Eier

Auf Wunsch: Karotten und Oliven zur Dekoration

### **ZUBEREITUNG**

Zuerst die Zwiebeln klein würfeln und in Öl anschwitzen. Dann die geschnittene Petersilie dazu geben. Das Ganze etwas kalt werden lassen und dann mit dem Hackfleisch, den Eiern, Senf und dem eingeweichten Brot gut durchkneten und mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitronenabrieb abschmecken.

Nun die Hälfte der Hackmasse auf ein Blech geben und eine länglich ovale Platte formen. Dann die 8 gekochten und geschälten Eier auf die Mitte der Länge nach draufsetzen und mit dem Rest der Hackmasse abdecken und einen schönen langen Hackbraten in Form von einem Hasenrücken formen.

Der Hackbraten geht für 1,5 Std. bei 150°C in den Ofen. Zwischendurch gerne mit Brühe übergießen. Daraus kann man nachher eine wunderbare Soße machen. Den Hasen kann man natürlich dann mit Karottenspitzen als Ohren und Oliven als Augen garnieren.