

Falscher Hase

Zutaten:

800 g Hackfleisch
1 Ei
2 hart gekochte Eier
1 große Möhre
3 Gewürzgurken
2 EL Paniermehl
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
4 Scheiben geräucherter Nusschinken
1 EL Balsamico
Salz, Pfeffer, Currypulver, Oregano, Senf

Zubereitung:

- Möhre und Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Alles zusammen mit dem Hackfleisch verkneten.
- Balsamico, Ei und Paniermehl untermengen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Gekochte Eier längs halbieren.
- Halbierte Eier mit Schinken umwickeln.
- Hackteig in eine gefettete, ofenfeste Form legen.
- Dabei aus dem Teig eine längliche Form bilden.
- Der Länge nach eine Mulde in den Teig formen.
- In die Mulde die Schinken - Eier drücken.
- Teig nach oben hin wieder verschließen.
- Den Braten mit Senf bestreichen.
- Bei 220° C etwa 45 - 50 Minuten braten.