

Rezept

Falscher Hase mit Endiviensalat

Ein Rezept von Falscher Hase mit Endiviensalat, am 05.08.2024

Zutaten

Für den Hackbraten

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 3 Eier | 1 Brötchen vom Vortag (oder 50 g Weißbrot) |
| 1 Zwiebel | 1 Bund Petersilie |
| 1 EL neutrales Pflanzenöl | 500 g gemischtes Hackfleisch |
| Salz | Pfeffer |
| 1 TL edelsüßes Paprikapulver | 1 TL getrockneter Thymian |
| 500 ml Fleischbrühe | 1-2 TL Speisestärke |
| 100 g saure Sahne | |

Für den Salat

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1/2 Endiviensalat | 3 EL Zitronensaft |
| 1 EL Mayonnaise (aus dem Glas) | 2 gehäufte EL saure Sahne |
| 1 TL mittelscharfer Senf | 3 EL neutrales Pflanzenöl |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Prise Zucker | |

Außerdem

Fett für den Bräter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

- 1.** Für den Hackbraten 2 Eier in 10 Min. hart kochen, abschrecken und pellen. Das Brötchen in einer Schüssel mit warmem Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen fein hacken.
- 2.** Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin in ca. 5 Min. glasig dünsten. Petersilie unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.
- 3.** Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem gut ausgedrückten Brötchen, dem restlichen Ei und der Zwiebelmischung verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian würzen. Den Hackteig mit angefeuchteten Händen zu einem Laib formen, dabei die hart gekochten Eier in die Mitte drücken.

4. Einen Bräter einfetten und den Laib hineinlegen. Die Hälfte der Fleischbrühe angießen. Den Bräter verschließen, in den Ofen schieben und den Braten 30 Min. garen. Die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) reduzieren, die restliche Brühe angießen und alles weitere 30 Min. offen garen, dabei den Braten mehrmals mit der Brühe übergießen.

5. Inzwischen den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in schmale Streifen schneiden. Zitronensaft, Mayonnaise, saure Sahne und Senf glatt rühren. Das Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

6. Kurz vor dem Servieren den Braten aus dem Bräter nehmen und abgedeckt im Ofen warm stellen. Den Bratenfond in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. Die Stärke mit 2-3 EL Wasser glatt rühren und den kochenden Bratensaft damit binden. Die saure Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit der Salatsauce mischen und zum Braten mit Sauce reichen.