

Rezept

Gefüllter Hackbraten oder »Falscher Hase«

Ein Rezept von Gefüllter Hackbraten oder »Falscher Hase«, am 09.06.2026

Zutaten

2-3 Brötchen vom Vortag	3 große Zwiebeln
1 EL Butter	800 g gemischtes Hackfleisch
3 EL Semmelbrösel	2-3 Eier
2 TL Senf	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
je 1/2 TL Kümmel	rosenscharfes Paprikapulver
getrockneter Majoran und Thymian	2 hart gekochte, gepellte Eier
2 Tomaten	3 EL Butterschmalz
10 dünne Scheiben Räucherspeck	3 TL Mehl
150 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in heißem Wasser einweichen, danach in einem Sieb gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen, 1 davon klein würfeln und in der Butter andünsten. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Das Hackfleisch mit den ausgedrückten Brötchen, der angedünsteten Zwiebel, Semmelbröseln, Eiern, Senf und den Gewürzen verkneten. Einen länglichen Laib formen. Die harten Eier der Reihe nach längs in den Fleischteig drücken und den Teig darüber gut zusammendrücken.
3. Die restlichen geschälten Zwiebeln vierteln. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und ebenfalls vierteln. In einem Bräter das Schmalz erhitzen, den Hackbraten darin kräftig anbraten, vorsichtig umdrehen und mit den Speckscheiben belegen. Mit Zwiebeln und Tomaten umlegen, 1/4 l Wasser seitlich angießen. Abgedeckt im Ofen (Mitte) 1 Std. braten, zwischendurch etwas Wasser nachgießen.
4. Den Hackbraten herausheben und in fingerdicke Scheiben schneiden. Das Mehl mit der Sahne verrühren und die Soße damit binden.