

# FALSCHER HASE: MIT EI GEFÜLLTER HACKBRATEN

## im Baconmantel mit Schmorgemüse

# SPECIAL

Mit schönem Gruß von unseren Köchen.  
Diese klassische Kreation  
ist wirklich etwas  
ganz Besonderes.



Hackfleisch



Bacon



Eier



Kartoffel



Semmelbrösel



mittelscharfer Senf



Petersilie



Schnittlauch



Karotte



Porree

40 Minuten Stufe 2

Tag 1-2 kochen

Mit diesem Special bringen wir Dir einen deftigen Klassiker der deutschen Küche auf den Tisch: Falscher Hase! Dieser Hackbraten ist ein echtes Festmahl und hat es, dank seiner Füllung aus gekochtem Ei, tatsächlich in sich. Als Beilage gibt es Gemüse, das Du ganz einfach im aromatischen Bratensaft im Ofen mitschmoren lässt. Lass Dir dieses **proteinreiche** Gericht schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 kleinen Topf**, **1 große Schüssel** und eine **Auflaufform**.



## 1 EIER KOCHEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

In einen kleinen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, zum Kochen bringen, **Eier** vorsichtig mit einem Löffel ins **Wasser** geben und 7 Min. garen.

Anschließend **Eier** kalt abschrecken.

In der Zwischenzeit heiße **Gemüsebrühe\*** und **Gemüse** vorbereiten.



## 4 BRATEN BACKEN

**Braten** in eine große Auflaufform geben, **Kartoffelviertel**, **Karottenstifte** und **Porreestreifen** dazugeben, **Brühe\*** dazugießen und ca. 30 Min. backen.



## 2 GEMÜSE VORBEREITEN

Ungeschälte **Kartoffeln** vierteln.

**Karotte** schälen, längs vierteln und in Stifte schneiden.

**Porree** in dünne Streifen schneiden.

**Petersilienblätter** fein hacken und **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

★ **TIPP:** Porree über die gesamte Länge längs einschneiden und unter fließendem Wasser abspülen. So entfernt man den Sand auch in den einzelnen Schichten.



## 5 SCHMORGEMÜSE VERFEINERN

Nach der Backzeit **Schmorgemüse** in die große Schüssel geben und mit gehackter **Petersilie** mischen.

**Bratensatz** aus der Auflaufform in den kleinen Topf füllen und 1 – 2 Min. einköcheln lassen.

★ **TIPP:** Wenn Du die Soße etwas dicker magst, einfach etwas Stärke mit kaltem Wasser verrühren und die Soße damit abbinden!



## 3 FALSCHER HASE

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Semmelbrösel**, **Schnittlauchröllchen**, **mittelscharfen Senf**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** gut vermischen.

**Fleischmasse** flach ausbreiten. **Eier** schälen, mittig hineinlegen und einen **Laib** formen.

**Baconscheiben** leicht überlappend nebeneinanderlegen, **Laib** darauflegen und vorsichtig einrollen.



## 6 ANRICHTEN

**Falschen Hasen** in Scheiben schneiden. **Schmorgemüse** auf Teller verteilen, **Bratenscheiben** daneben anrichten und mit **Soße** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ei 2)	2	3	4
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	800 g	1000 g
Karotte DE   IL	2	3	4
Porree DE	1	1 (groß)	2
Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g	20 g
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Semmelbrösel 1)	25 g	38 g	50 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Gemüsebrühe*	500 ml	750 ml	1000 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	272 kJ/65 kcal	2167 kJ/518 kcal
Fett	3 g	20 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	7 g
Kohlenhydrate	7 g	58 g
- davon Zucker	1 g	12 g
Eiweiß	3 g	24 g
Ballaststoffe	1 g	9 g
Salz	0 g	3 g

## ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 4) Senf

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, IL: Israel

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# GUTEN APPETIT!