

# Falscher Hase

Dieses klassische Falsche Hasen Rezept mit saftigem Hackfleisch und gekochten Eiern lässt sich ganz einfach im Backofen zubereiten und schmeckt jedem.

8 - 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Gekochte Eier:

5 Eier (Größe M)

### Hackfleischmasse:

1 Zwiebel

500 g Hackfleisch (halb und halb)

3 EL fein gehackte, gemischte Kräuter  
(z. B. Thymian, Petersilie, Schnittlauch)

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

2 TL mittelscharfer Senf

1 TL Paprikapulver edelsüß

1 - 1 ½ TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Semmelbrösel (Paniermehl)

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 TL Wasser

### Blätterteig:

275 g frischer Blätterteig (24 x 38 cm)

### Kräuter-Vinaigrette:

etwa 1 Frühlingszwiebel

3 EL fein gehackte, gemischte Kräuter  
(z. B. Kerbel, Petersilie, Thymian)

3 - 5 EL Balsamico-Essig

etwa 6 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

2 - 3 EL Wasser

Salz

Zucker

3 - 5 Radieschen

## Wie bereite ich einen falschen Hasen zu?:

### 1 Eier kochen:

Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Eier vorsichtig in das Wasser geben und in etwa 8 Min. wachweich kochen. Eier kalt abspülen, etwas abkühlen lassen, dann pellen.

### 2 Hackfleischmasse zubereiten:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gehacktes mit Zwiebeln, Kräutern, Ei, Eiweiß, Gewürzen und Semmelbröseln vermengen.

### 3 Eigelb mit Wasser verquirlen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 4 Blätterteigverzierungen vorbereiten:

Blätterteig vorsichtig abrollen. An der kurzen Seite des Blätterteiges einen etwa 8 cm breiten Teigstreifen für die Verzierung abschneiden und etwa 10 kleine österliche Motive (z. B. Hase, Blume, Ei) ausstechen. Teigreste **aufeinanderlegen**, wieder ausrollen und ausstechen. Die Motive an die Seite legen.



### 5 Hackbraten formen:

Die Hälfte des Hackfleisches als Rolle auf dem Blätterteig verteilen, dabei im unteren Drittel und an den kurzen Seiten gut 2-3 cm frei lassen. Der Länge nach eine leichte Mulde in das Hackfleisch drücken.



Eier in einer Reihe in die Mulde legen. Die Eier mit der restlichen Hackfleischmasse ummanteln, dabei die Masse gut andrücken und die Oberfläche glatt streichen.



Den Blätterteig von der langen Seite mit Hilfe des Papiers an das Hackfleisch drücken und damit aufrollen.



Die Enden des Teigs gut verschließen. **Hinweis:** Beim Aufrollen darauf achten, dass die Rolle wenig hin und her bewegt wird, ansonsten verschieben sich die gekochten Eier und beim Aufschneiden wären die Eier nicht mehr in der Mitte des Hackbratens.

### 6 Hackbraten backen:

Hackbraten mit Hilfe des Papiers mit der Nahtseite nach unten auf das Backblech legen (das Papier vom Blätterteig entfernen). Ausgestochene Motive mittig auflegen. Den falschen Hasen mit Eigelb bestreichen und in den Backofen schieben.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: 45 - 50 Min.**

### 7 Kräuter-Vinaigrette zubereiten:

Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe scheiden. Mit den gemischten Kräutern, Essig, Öl, Wasser und Gewürzen verrühren und abschmecken. Radieschen waschen putzen und in feine Streifen schneiden.

### 8 Falschen Hasen servieren:

Den falschen Hasen etwa 5 Min. ruhen lassen. Dann mit einem scharfen Sägemesser den Hackbraten in Scheiben schneiden und mit der Kräuter-Vinaigrette und Radieschenstreifen servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Als Beilage [Kartoffelpüree](#) und Möhren mit Sesam dazu servieren.
- Falls etwas vom Hackbraten übrig ist, können die Scheiben eingefroren werden.
- Wenn der Braten bereits vor Ende der Backzeit zu stark bräunt, einfach mit einem Bogen Backpapier bis zum Ende der Backzeit abdecken.