

**falscher Hase**  
(für 4-6 Personen)

**Zutaten**

**2 altbackene Brötchen**

**4 mittlere Zwiebeln**

**½ Bund Petersilie**

**750g Hackfleisch  
gemischt**

**2 Eier**

**1 TL Senf**

**Salz, Pfeffer, Muskat**

**100g durchwachsenen  
Speck in Scheiben (o.  
Baconscheiben)**

**1 mittlere Tomate**

**ca. 1 TL Stärke**

**Zubereitung**

Backofen auf 200 Grad (180Grad Umluft)  
vorheizen.

**Brötchen** in kaltem Wasser einweichen.

**Zwiebeln** schälen. **Zwei Zwiebeln** fein hacken.  
**Zwei Zwiebeln** grob vierteln! (*für später!*)

**Petersilie** waschen und fein hacken.

**Hackfleisch** in eine Schüssel geben. Brötchen gut  
ausdrücken und mit **Zwiebelwürfel, Ei, Senf** und  
**Petersilie** dazugeben. Mit **Salz, Pfeffer** und  
**Muskat** kräftig würzen und alles zu einer schönen  
Masse vermischen.

Daraus einen länglichen Bratenlaib formen.

Auflaufform fetten und den Braten hineinlegen.

Mit Speckstreifen belegen und den Speck  
vorsichtig andrücken.

Im Backofen **gute 30 Minuten garen**.

*Sobald Saft austritt und sich Bratensatz bildet,  
Braten regelmäßig mit Bratensaft übergießen  
Gelegentlich mit Wasser auffüllen, damit nichts  
einbrennt.*

Derweil Tomate waschen, entstrunken und  
vierteln. Nach **weiteren 30 Minuten** Garzeit die  
Tomatenviertel und Zwiebelviertel zum Braten in  
den Bräter verteilen.

**Braten weitere 30 Minuten im Ofen garen**.

Dann Braten herausnehmen.

**Bratensatz** mit etwas Wasser aufkochen und  
durch ein Sieb in einen Topf gießen. Mit Stärke  
Sauce binden, aufkochen und abschmecken.

Braten in Scheiben mit der Sauce und den Zwiebel-  
und Tomatenstücken aus dem Bräter servieren.