

Lunch
Around
The World



Deutsches
Rezept von Diana:

**Falscher
Hasenbraten**





- | | |
|----------|--|
| 1 EL | Fett zum Braten |
| 0,5 Bund | Petersilie |
| 1 Bund | Suppengemüse |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 1 TL | schwarze Pfefferkörner |
| wenig | Salz |
| | |
| 200 g | Weissbrotwürfel
(einweichen u.
ausdrücken) |
| 1 Kg | Hackfleisch gemischt |
| 1 | Ei |
| 1 TL | getrockneter Majoran |
| | Salz, gemahlener
schwarzer Pfeffer |
| 300 g | Speck in Tranchen |

Backofen auf 180°C vorheizen. Petersilienblätter feinhacken, Stängel auf die Seite legen.

Zwiebel mit Schale achteln. Suppengemüse (Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel) rüsten und in grobe Stücke schneiden. Fett erhitzen und mit Gemüse und Zwiebeln auf Backblech geben, im Ofen gut bräunen.

Pfefferkörner, evtl. Salz und Petersilienstängel dazugeben. In der Zwischenzeit den Braten zubereiten: Weissbrot einweichen und anschliessend gut ausdrücken. Zusammen mit Hackfleisch, Ei und Majoran, Salz, Pfeffer gut und schnell durchmischen, dann einen glatten Laib formen.

Das Gemüse in der Form an den Rand schieben. Den Braten abwechselnd mit Speckstreifen belegen und zum Gemüse legen. Backpapier auf die Grösse des Bratens zuschneiden und wässern. Den Braten mit dem ausgedrückten Backpapier abdecken.

1 Stunde bei 180°C. auf der untersten Schiene garen. Dann Wasser oder Bouillon zugeben, bis das Gemüse 2/3 bedeckt ist. Wenn der Speck genügend gebräunt ist, weiterhin abdecken, ansonsten das Papier entfernen. Weitere 30 Min. garen.