Falscher Hase (Hackbraten) mit raffinierter Füllung

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 2:20 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : '' });

Hackbraten, **faschierter Braten**, **Falscher Hase** oder auch **Heuchelhase** ist ein Braten aus Hackfleisch, der in den verschiedensten Varianten in vielen Ländern bekannt und beliebt ist. Er ist ein „internationaler Dauerbrenner“, der jeden Trend überlebt hat.

Er ist einfach, preislich günstig und besteht aus gemischtem Rind- und Schweinefleisch. Das Fleisch wird ohne viel Aufwand zubereitet und eignet sich hervorragend für ein Zusammenkommen vieler Gäste. Wird er dann – entgegen aller Wahrscheinlichkeit – doch nicht ganz verspeist, schmeckt der Falsche Hase auch kalt fabelhaft.

Das Gekonntgekocht-Team hat eine **köstliche, bunt „aufgepeppte“ Variante mit Doppelrahm-Frischkäse** ausgesucht, die von dem herkömmlich „schnöden“ Hackbraten abweicht, weil sie ausgesprochen lecker ist. Damit das Fleisch schön saftig bleibt, wird es in einer Folie umwickelt und mit Bacon ummantelt. Das Bacon verleiht dem Hackbraten eine deftig-aromatische Note. Hier finden Sie tolle Rezepte für den Serviervorschlag zum Falschen Hase: Eine köstliche ungarische Paprikasauce und eine exquisite Champignon-Rahm-Sauce.

Zutaten

- 750 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 1 altbackenes Brötchen , eingeweicht
- 2 EL Semmelbrösel, ersatzweise Panierbrot
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt (nach eigenem Geschmack)
- 2 – 3 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 2 ganze Eier
- 1 EL Ajvar
- 1 Tl Senf
- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 150 g geröstete Paprika aus dem Glas, gewürfelt
- 125 g Frühstücksspeck oder durchwachsener Speck, dünn geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hackfleisch herkömmlich zubereiten: Mit dem gut ausgedrückten Brötchen, Zwiebeln, Eiern, der Petersilie, Ajvar, Salz und Pfeffer zu einem gut gebundenen Fleischteig vermengen, herzhaft abschmecken.

Schritt2

Auf einer Klarsichtfolie zu einem Rechteck von ca. 28 x 30 cm flach drücken.

Schritt3

Den Frischkäse mit den Semmelbröseln mengen und gleichmäßig auf den Fleischteig streichen, dabei die Ränder 2 cm breit frei lassen. Die Paprikawürfelchen darüber streuen und mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen, an den Enden zusammen drücken.

Schritt4

Mit der Naht nach unter auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 175 ° C Umluft für 60 min. auf die mittlere Schiene des Backofens geben. Nach ca. 20 min. die Baconscheiben dicht an dicht darüber legen und knusprig zu Ende braten.

Schritt5

Serviervorschlag: Dazu eignet sich wunderbar eine ungarische Paprika Sauce oder eine Pilzrahm Sauce.

Die Geschichte des Falschen Hasen

Der Ursprung des Falschen Hasen geht vom Hörensagen auf den zweiten Weltkrieg zurück. War es bis dato noch üblich, am Sonntag im heimischen Zusammensein einen köstlichen Hasenbraten zu genießen, wurde das traditionelle Gericht schnell rar. Das Wüten des Krieges führe dazu, dass der Hasenbestand sich drastisch verringerte. In der Zeit des Mangels gab es aber dennoch den unerschütterlichen, menschlichen Erfindergeist. Anstelle des Hasenbratens wurde der falsche Hase ins Leben gerufen: Ein Sonntagsbraten aus Hackfleisch. Klassisch wird der Falsche Hase mit Eiern zubereitet, die sich in der Mitte als Füllung verstecken. De Falsche Hase muss sich trotz seines Rufs als Arme-Leute-Essen zweifelsfrei nicht verstecken und übertrumpft den Hasenbraten heute sogar in seiner Beliebtheit.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Rindfleisch, Schweinefleisch **Tags:** falscher hase, hackbraten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/falscher-hase/