

Falscher Hase

Zutaten für vier Personen



250 g Rindfleisch
250 g Schweinefleisch
100 g Speck
2 Zwiebeln
1 Brötchen (altbacken)
1 Ei
Salz & Pfeffer
1 Tasse Saure Sahne

1. Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Das Rind-/Schweinefleisch mit kleingewürfelmtem Speck, Ei und Gewürzen vermengen und zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig wie längliches Brot formen, mit $\frac{1}{4}$ l Wasser in den vorgeheizten Backofen geben.
3. Bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten garen; dabei mehrmals übergießen. Das Fleisch herausnehmen, Bratenfond mit etwas Wasser aufkochen und Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Bei Bedarf Sauce mit 30 g Mehlschwitze andicken.
5. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Sahnesauce übergießen und mit Salzkartoffeln und Mischgemüse anrichten.