

SAFTIGER HACKBRATEN AUS DEM BACKOFEN - MIT SENFSOSSE - FALSCHER HASE

Vorbereitungszeit: 20 Min. | Backzeit: 40-45 Min. | 6
Personen



Saftiger Hackbraten bzw. falscher Hase ist ein absoluter Klassiker. Der Braten schmeckt fantastisch und mit dem

weichen Ei in der Mitte einfach super lecker. Das Gericht ist zudem noch sehr günstig. Unbedingt nachkochen.

Schritt 1

Milch in eine Schüssel gießen und die Brötchen darin einweichen. Eier für 7 Minuten in einem Topf auf dem Herd kochen. Währenddessen Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Pflanzenöl in einer [Pfanne*](#) erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Thymianblätter von den Stielen entfernen und kleinschneiden. Anschließend zu den Zwiebeln geben und kurz mit anschwitzen. Die Mischung auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die Eier aus dem Topf nehmen und für ein paar Minuten in eine Schüssel mit Eiswasser oder sehr kaltem Wasser geben.

Schritt 2

Hack in eine Schüssel geben und Senf, Salz, Pfeffer und Ei hinzufügen. Die Brötchen gut ausdrücken und mit dem Messer grob durchhacken. Anschließend zu der Hackmischung geben. Zwiebeln ebenfalls dazu geben. Alles gut mit den Händen durchkneten. Danach die Eier schälen. Ca. die Hälfte der Hackmasse in eine [Kasten-Kuchenbackform*](#) füllen, längsseitig eine kleine Mulde mit den Fingern eindrücken und die Eier darauf verteilen. Die restliche Hackmasse vorsichtig auf den Eiern verteilen und andrücken, so dass die Eier gut umschlossen sind. Anschließend die Oberfläche mit den Händen glattstreichen. Hackbraten bei 170°C Umluft für ca. 40-45 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Schritt 3

Für die Senfsoße ½ Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Butter mit den Zwiebelstückchen in einen Topf geben und bei wenig Hitze anschwitzen. Danach das Mehl hinzugeben und gut einrühren. Milch mit einem Schneebesen einrühren und mit einem Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz würzen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Soße einmal aufkochen lassen und danach auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4

Hackbraten aus dem Ofen nehmen. Die Flüssigkeit, die sich in der Form gebildet hat vorsichtig durch ein Sieb zu der Soße gießen. Hackbraten ein paar Minuten in der Form ruhen lassen. Das Lorbeerblatt aus der Soße nehmen und zum Schluss den Senf hinzufügen und einrühren.

Schritt 5

Hackbraten aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden. Diese auf einem Teller anrichten, mit Senfsoße übergießen und servieren. Dazu passen Kartoffeln, Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree. Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Tipps

Die Brötchen werden in der Milch eingeweicht, um die Hackmasse schön saftig sowie locker und leicht zu machen.

Das Hack sollte bei der Verwendung immer aus dem Kühlschrank kommen, damit es kalt verarbeitet wird.

Gemischtes Hack für den Braten ist saftiger als wenn z. B. nur Rinderhack verwendet wird.

Hackmasse bei der Zubereitung gut würzen, da dies später nicht mehr möglich ist.

Rezept für 6 Personen (1 Kastenform 30.5 x 11.5 x 7.5 cm):

Hackbraten:

- 400 - 500 ml Milch
- 2 Brötchen vom Vortag
- 4-5 gekochte Eier (Größe M)
- 1 Zwiebel
- etwas frischen Thymian
- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Ei Größe M

Senfsauce:

- 1/2 Zwiebel
- 30 g Butter
- 20 g Mehl
- die übrig gebliebene Milch von den Brötchen
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- die Brühe vom Hackbraten
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2-3 TL körniger Senf

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 3.9 / 5. Anzahl der Bewertungen 30

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: