

FALSCHER HASE: MIT EI GEFÜLLTER HACKBRATEN

im Bacon-Mantel, dazu Porree-Rahm-Soße

FAMILY HIGHLIGHT



- gemischtes Hackfleisch
- Bacon (Scheiben)
- hart gekochte Eier
- Kartoffeln
- Kochsahne (15 % Fett)
- mittelscharfer Senf
- Karotte
- Porree

Mahl Zeit zum Schummeln!

Mit diesem Family-Gericht bringen wir einen deftigen Klassiker auf den Tisch! Der Braten heißt so, weil er früher anstelle eines echten Hasen zubereitet wurde. Kennst Du noch andere Gerichte, bei denen eine Zutat ausgetauscht oder heimlich ins Rezept geschummelt wird? Beispiele könnten etwa Kartoffelstampf mit extra Gemüse oder pürierte Soßen sein, wo man nicht mehr erkennt, was drinsteckt. Überlegt gemeinsam am Tisch.

45-55 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-2 kochen





MARCOS TIPPS FÜR KIDS

Um den Sand aus dem **Porree** zu bekommen, legt eine **Porreestange** auf ein langes Schneidebrett, stecht mit einem kleinen Küchenmesser in den unteren, weißen Teil der **Porreestange** und zieht das Messer gerade zu den grünen Blättern. So teilt Ihr die **Stange** länglich, ohne dass sie auseinanderfällt. Jetzt die **Stange** am Wurzelende festhalten und den **Porree** unter fließendem Wasser ausspülen.



LOS GEHT'S

Wascht **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Zum Kochen benötigt Ihr **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel** und **4 kleine Schüsseln**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN
Heizt den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder halbieren. **Karotte** schälen, längs vierteln und in 3 Teile schneiden.
Kartoffeln und **Karotten** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, etwas Platz für den **falschen Hasen** lassen. **Gemüse** mit 1 EL [1 ½ EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** mischen und für ca. 40 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



2 FALSCHEN HASEN BEGINNEN
In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Salz*** und **Pfeffer*** mischen. Aus der **Fleischmasse** einen langen Laib formen, sodass **2 Eier** hineinpassen, und diesen in der Mitte so eindrücken, dass eine Rille entsteht. **Eier** schälen und dicht aneinander in die Rille des **Fleischlaibes** legen. **Teig** darüberklappen und wieder einen **Laib** formen.



3 FALSCHEN HASEN VOLLENDEN
Baconscheiben leicht überlappend nebeneinanderlegen, Laib darauflegen und vorsichtig einrollen. **★TIPP:** Du kannst auch **Klarsichtfolie** nehmen, den **Bacon** darauflegen, die **Fleischmasse** darauf verteilen, **Eier** nebeneinanderlegen und die **Masse** einrollen.

Falschen Hasen mit **Bacon**-Naht nach unten in eine große Pfanne geben, vorsichtig rundherum ca. 5 Min. anbraten und zum **Gemüse** für ca. 30 Min. in den Ofen geben.



4 SOSSE KOCHEN
Porree längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Fett aus der Pfanne gießen. Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, **Porreestreifen** zugeben und ca. 5 Min. anbraten. Mit **Sahne** ablöschen, **Senf** unterrühren und ca. 4 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** leicht andickt.



5 ANRICHTEN
Den **falschen Hasen** in Scheiben schneiden, das **Gemüse** auf dem Teller verteilen und mit der **Soße** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Karotte ^{GB}	1	2	2
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
hart gekochte Eier ²⁾	2	3	4
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Porree ^{DE BE}	1	1 (groß)	2
Kochsahne (15 % Fett) ⁵⁾	200 ml	300 ml	400 ml
mittelscharfer Senf ⁴⁾	10 ml	10 ml	20 ml
Öl* für Schritt 1	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
⦿ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	630 kJ/150 kcal	4.477 kJ/1.070 kcal
Fett	10 g	72 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	30 g
Kohlenhydrate	6 g	41 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	8 g	58 g
Salz	1 g	3 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE
2) Eier 4) Senf 5) Milch
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER
DE: Deutschland BE: Belgien GB: Großbritannien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

f i y p #HelloFreshDE
Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!