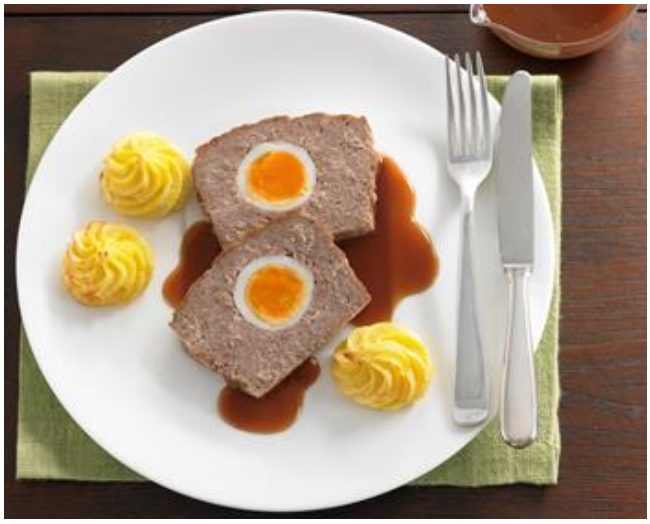

Falscher Hase

Zubereitet mit: Knorr

ca. 80 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 500 g Hackfleisch
- 1 Beutel KNORR Fix für Hackbraten
- 4 hart gekochte Eier
- 2 EL Öl
- 200 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Topf KNORR Sauce Pur Sauce zu Braten
- 600 g Kartoffeln
- Jodsalz
- 2 Eier
- Muskat, gemahlen
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Milch zum Bestreichen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2788 kJ
Energie (Kilokalorien):	666 kcal
Fett:	40 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	36 g
davon Zucker:	7,9 g
Ballaststoffe:	4,2 g
Eiweiß:	39 g
Salz:	2,9 g

Zubereitung

1. Für das Rezept Falscher Hase den Beutelinhalt KNORR Fix für Hackbraten in 100 ml lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch dazugeben und gut vermischen. Die Hälfte der Hackfleischmasse zu einem kleinen Rechteck formen, die gekochten, gepellten Eier darauflegen, mit dem übrigen Hackfleischteig abdecken, dabei die Ränder gut andrücken und im heißen Öl in einem backofengeeigneten Bräter kurz anbraten.

2. Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen, alles würfeln, zu dem Hackbraten geben und ebenfalls

anbraten. KNORR Sauce Pur Bratensauce in 500 ml warmem (nicht kochendem) Wasser auflösen, zu dem Braten geben, aufkochen und abgedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 40 - 50 Minuten garen.

3.×Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser kochen und anschließend warm durch eine Presse drücken. Mit Eiern vermengen und mit Muskat und Salz würzen. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen, mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen, mit in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten goldbraun backen. Braten vorsichtig in Scheiben schneiden, mit der Sauce und Herzoginkartoffeln servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Falscher Hase schmeckt mit gedünsteten Karotten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 50 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen