



Ostern einen großen Braten machen, ist für manchen zu viel. Ostereier sind erworben oder geschenkt vorhanden. So kann man diese zu oder nach Ostern in Hackfleischmantel zum „Falschen Hasen“ sich bereiten.

Grundrezept Hackfleisch:

Ca. 200 Gr. Hackfleisch- Halb und Halb Salz, Pfeffer, Paprika und Würze nach Wahl. Paniermehl (macht es etwas trockener) oder Brötchen dazu. Alternative 50 Gr. Quark (macht es sehr locker und saftig) Gut durchmischen und in eine passende Form geben, um Wasser dazugeben zu können.



Eier schälen im Glas

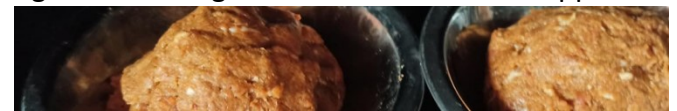
Hart gekochte Eier in ein Marmeladenglas geben, etwas Wasser dazu, Deckel darauf und schütteln. So lassen sich die Eier leichter schälen. Gerade für größere Mengen, wie Eiersalat eine echte Erleichterung!



Ein auf den Hackbraten geben und verschließen. Etwas Wasser dazu schütten



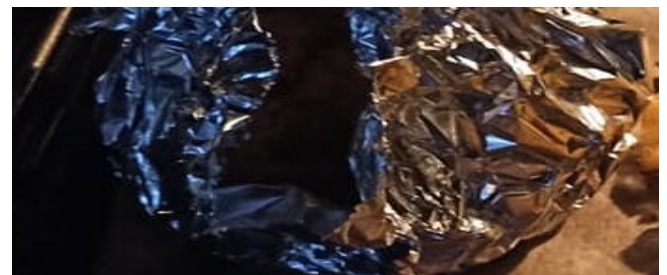
Im Backofen bei ca. 150 Grad Umluft oder im kleinen Öfchen gut 30 Min. Backen. Ruhig gleich für 2 Tage vorbereiten: alles verdoppeln



Ergibt: falscher Hase, oder Ei im Schlafrock



Für Tag 2. Hackbraten in Alufolie etwas Wasser dazu und bei 120 Grad erwärmen



1
2
3
4
5
6
7
8

9
10
11
12
13
14
15
16

17
18
19
20
21
22
23
24

25
26
27
28
29
30

April