



## Falscher Hase „Deluxe“ mit Majoran-Kartoffeln und Lauchgemüse

Für 4 Personen

12 Wachteleier  
60 g Toast  
1 mittlere Zwiebel  
ca. 100 ml Wasser

6–8 min hart kochen, kalt abschrecken und schälen.  
entrinden, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.  
abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit  
dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Dann abkühlen lassen.

50 ml Milch  
1–2 Eiern (je nach Größe)  
1–2 TL Senf  
1 TL Oregano getrocknet  
½ Zitrone

mit  
und  
sowie  
in einem Rührbecher verquirlen. Mit dem Abrieb von  
verfeinern. Die Mischung über die Toastwürfel gießen und  
5 min ziehen lassen. Von  
die Blättchen abzupfen und fein hacken.  
in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten.  
und  
mit den Toastwürfeln, den gedünsteten Zwiebeln, der Petersilie,  
sowie Salz, Pfeffer, Pinienkernen und  
mischen und gut durchkneten.

4 Stielen Petersilie  
30 g Pinienkerne  
250 g Rinderhackfleisch  
250 g Schweinehackfleisch  
etwas Paprikapulver

Einen Bräter mit Öl ausstreichen.  $\frac{2}{3}$  der Fleischmasse mit  
den Händen zu einem länglichen Laib formen, längs je  
6 Wachteleier doppelreihig in die Masse drücken und mit dem  
restlichen Fleisch bedecken. (Besonders raffiniert, wenn man  
zwei kleinere Laibe formt und diese vorab in einer großen  
Pfanne rundherum anbrät.) Den Laib in die Bratenform legen,  
bei 140° auf der untersten Schiene im Backofen 25 min braten,  
dann die Temperatur auf 160° stellen und den Braten weitere  
15 min garen. Sobald sich im Bräter Bratensatz bildet, mit  
ablöschen. Nach der Garzeit den Bratensaft in einen kleinen  
Topf abgießen und mit  
binden. (Den Braten währenddessen warmhalten)

125 ml Kalbsfond

2 EL eiskalter Butter

### **Majoran-Kartoffeln**

500 g Kartoffeln  
30 g Butter  
½ TL Majoran getrocknet  
100 ml Kalbsfond

waschen, schälen, in ½ cm große Würfel schneiden.  
einem Topf schmelzen, die Kartoffeln mit Küchenkrepp  
abtpfen, in den Topf geben und unter Rühren andünsten.  
oder frisch, einstreuen und mit Salz würzen. Mit  
ablöschen und 20 min einkochen lassen (immer wieder umrühren,  
damit die Kartoffeln nicht am Topfboden ansetzen). Mit  
abrunden.

Sahne

### **Lauchgemüse**

400 g Lauch

40 g Butter

Schmand

Wurzeln abschneiden, die Stangen halbieren, unter fließendem  
Wasser von Sand befreien und in feine Ringe schneiden.  
in einer Pfanne schmelzen, den Lauch hinzufügen und mit wenig  
Kalbsfond 10 min schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen  
und mit  
vollenden.

