



## Hackbraten (falscher Hase)

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Hackfleisch  
(halb Schwein , halb Rind)  
1 Brötchen  
1 Ei  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
1 TL Senf  
etwas abgeriebene  
Zitronenschale  
10 g Sonnenblumenmargarine  
1 Päckchen  
"Delikatess-Soße zum  
Hackbraten"  
5 g Margarine  
1 EL Dosensahne

### Zubereitung:

Einen Römertopf 15 Minuten wässern. Das Hackfleisch mit dem eingeweichten, wieder ausgedrückten und zerzupften Brötchen, Salz, Pfeffer, Senf, Zitronenschale, Ei und der geriebenen Zwiebel vermischen, wie ein Brot formen und in den Römertopf legen. Die Margarine als Flöckchen auf dem Fleischteig verteilen. Den Römertopf mit dem Deckel verschließen und in den kalten Backofen stellen. Garzeit: 50 Minuten bei 220°C, Gas: Stufe 4.

Oder Sie garen 40 Minuten und Überbräunen noch 10 Minuten ohne Deckel. Die Hackbratensoße nach Vorschrift zubereiten und mit 5 g Margarine und 1 EL Dosensahne verfeinern.

