



FALSCHER HASE: MIT EI GEFÜLLTER HACKBRATEN

im Baconmantel, dazu Kartoffeln und Porree-Rahm-Soße



HELLO PORREE

Wusstest Du, dass der Geschmack von Porree je nach Garzeit variiert? Je länger er gegart wird, desto milder schmeckt er.



gemischtes Hackfleisch



Bacon (Scheiben)



hart gekochte Eier



Kartoffeln (Drillinge)



Kochsahne



mittelscharfer Senf



Karotte



Porree

45 - 55 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 3

Tag 1-2 kochen

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Pfanne**.



1 VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder halbieren.

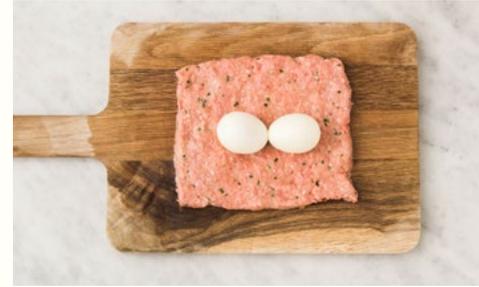
Karotte schälen, längs vierteln und in 3 Teile schneiden.

Eier schälen.



2 GEMÜSE VORBEREITEN

Kartoffeln und **Karotten** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, etwas Platz für den Falschen Hasen lassen. **Gemüse** mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** mischen und für ca. 40 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



3 FALSCHER HASE

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Salz*** und **Pfeffer*** gut mischen. Aus der **Fleischmasse** einen langen Laib formen, sodass 2 **Eier** hineinpassen, und diesen in der Mitte so eindrücken, dass eine Rille entsteht. **Eier** dicht aneinander in die Rille des **Fleischlaibes** legen. Teig darüberklappen und wieder einen **Laib** formen. **Baconscheiben** leicht überlappend nebeneinanderlegen, **Laib** darauflegen und vorsichtig einrollen. **★TIPP:** Du kannst auch **Klarsichtfolie** nehmen, den **Bacon** darauflegen, die **Fleischmasse** darauf verteilen, die **Eier** nebeneinanderlegen und das Ganze einrollen.



4 FALSCHEN HASEN ANBRATEN

Falschen Hasen mit **Bacon** nach unten, ohne weitere Fettzugabe, in eine große Pfanne geben und vorsichtig rundherum ca. 5 Min. anbraten, bis der **Bacon** leicht gebräunt ist. Danach zum **Gemüse** für ca. 30 Min. in den Ofen geben. **★TIPP:** Der **Falsche Hase** ist durchgegart, wenn das **Fleisch** in der Mitte nicht mehr rosa ist.



5 SOSSE KOCHEN

Porreestange längs halbieren, mit Wasser ausspülen 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.



6 ANRICHTEN

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

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Karotte DE	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)	1 (groß)
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml ☉	400 ml
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die geliefertete 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	634 kJ/152 kcal	4508 kJ/1078 kcal
Fett	10 g	72 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	29 g
Kohlenhydrate	6 g	43 g
- davon Zucker	2 g	11 0g
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

[f](#) [i](#) [v](#) [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