

# Nelson Müllers: Falscher Hase / Hackbraten mit Ei

---

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/nelson-mueller/nelson-muellers-falscher-hase-hackbraten-mit-ei/](https://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/nelson-mueller/nelson-muellers-falscher-hase-hackbraten-mit-ei/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 500g gemischtes Hack
- 4 Eier, hartgekocht
- 100g Schalotten
- 50g Butter
- 2 altbackene Brötchen
- 1 Ei
- 100ml Sahne
- 3 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- glatte Petersilie

## Zubereitung:

1. 4 Eier hart kochen, abschrecken und auskühlen
2. Schalotten in feine Streifen schneiden, in Butter anschwitzen
3. Sahne und Ei vermischen
4. Brötchen klein schneiden und in der Ei-Sahne einweichen
5. Schalotten und Brötchen mit dem Stabmixer kurz mixen, Masse zum Hackfleisch geben
6. mit Salz, Pfeffer, Muskat und Senf abschmecken, kleingeschnittene Petersilie dazu
7. Hälfte des Hacks zu einem ca 20 cm großen Rechteck formen
8. hartgekochte Eier hintereinander in der Mitte eindrücken
9. mit restlichen Masse bedecken und zu einem Laib formen
10. im Ofen bei 180°C Umluft 40 Minuten garen, 10 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden

Rezept: Nelson Müller