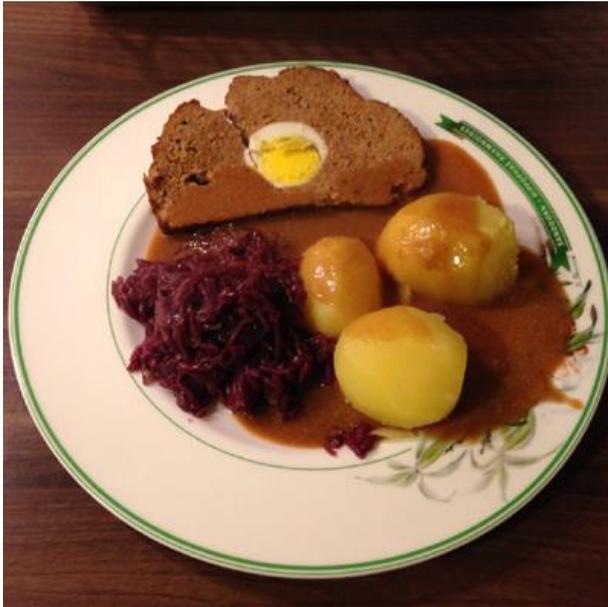


## Hackbraten (Falscher Hase) mit Rotkohl und Salzkartoffeln



Falscher Hase - so wurde der Hackbraten in der DDR auch genannt. Wie der Falsche Hase zu seinem Namen kam, ist mir nicht bekannt. Hier das Rezept in der Leipziger Variante, mit Ei.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

jeweils 400 g Hackfleisch  
vom Schwein und Rind  
1 Brötchen  
1 Zwiebel  
2 Eier  
3 EL Tomatenmark  
1 TL Pfeffer  
1 EL Salz  
Paprika, Kümmel

das Brötchen in Wasser einweichen, dann alle Zutaten zu einem Teig in Brotform formen (mit Mehl-Händen).

1 hart gekochtes Ei

in die Mitte geben.

1 EL Bratfett  
400 ml Bratenfond

In einem Bräter erhitzen und den Braten scharf anbraten, dann mit Bratenfond aufgießen und ca. 1,5 h mit geschlossenem Deckel bei 100 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen schmoren. Anschließend den Hackbraten 0,5 h bei 100 Grad auf einem Blech weiter braten, bis er Farbe annimmt.

2 EL Butter  
2 EL Mehl  
Salz, Pfeffer

zu einer Mehlschwitze verarbeiten, die Soße im Bräter binden und abschmecken. Gegebenenfalls mit Sahne verfeinern.

500 g Rotkohl  
2 Lorbeerblätter  
4 Nelken

in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und ca. 45 min kochen. Das Wasser abgießen, Lorbeerblätter und Nelken möglichst entfernen.



1 EL Salz  
1 TL Pfeffer

---

ein Stück fetten Speck	in einer Pfanne auslassen und das Fett des ausgelassenen Speckes zum Rotkohl geben, kräftig umrühren.
------------------------	---

---

500 g Kartoffeln 1 TL Salz	schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.
-------------------------------	--

---

Hackbraten	in Tranchen schneiden und zusammen mit dem Rotkohl und den Salzkartoffeln auf einem Teller anrichten.
------------	---

---