



## Falscher Hase (Faschierter Braten gefüllt)

### Zubereitung

1. Semmeln in heißem Wasser einweichen, danach in einem Sieb gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen, 1 davon klein würfeln und in BONA Pflanzenöl andünsten. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Das Faschierte mit den ausgedrückten Brötchen, der angedünsteten Zwiebel, Semmelbröseln, Eiern, Senf und den Gewürzen verkneten. Einen länglichen Laib formen. Die harten Eier der Reihe nach längs in den Fleischteig drücken und den Teig darüber gut zusammendrücken.
3. Die restlichen geschälten Zwiebeln vierteln. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und ebenfalls vierteln. In einem Bräter BONA Knoblauch erhitzen, den Faschierten Braten (Hackbraten) darin kräftig anbraten, vorsichtig umdrehen und mit den Speckscheiben belegen. Mit Zwiebeln und Tomaten umlegen, 1/4 l Wasser seitlich angießen. Abgedeckt im Ofen (Mitte) 1 Std. braten, zwischendurch etwas Wasser nachgießen.
4. Den Hackbraten herausheben und in fingerdicke Scheiben schneiden. Das Mehl mit der Obers verrühren und die Soße damit binden.

**Als Beilage passen wunderbar Kartoffelspalten, Semmelkren oder Erdäpfelpüree - BONA wünscht Guten Appetit!**

### Zutaten

- 2-3 Semmeln vom Vortag
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL BONA Pflanzenöl
- 800 g Faschiertes (gemischt)
- 3 EL Semmelbrösel
- 2-3 Eier
- 2 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss (gemahlen)
- je 1/2 TL Kümmel
- Paprikapulver
- getrockneter Majoran und Thymian
- 2 hart gekochte, geschälte Eier
- 2 Tomaten
- 3 EL BONA Geschmacksöl Knoblauch
- 10 dünne Scheiben Räucherspeck
- 3 TL Mehl
- 150 g Schlagobers