



# FALSCHER HASE: MIT EI GEFÜLLTER HACKBRATEN

## im Baconmantel mit Varomagemüse

# SPECIAL

Mit schönem Gruß von unseren Köchen.  
Diese klassische Kreation  
ist wirklich etwas  
ganz Besonderes.



Hackfleisch



Bacon



Eier



Kartoffel



Semmelbrösel



mittelscharfer Senf



Petersilie



Schnittlauch



Karotte



Porree

40 [45|45] Min.

80 [85|90] Min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Tag 1 - 2 kochen

Mit diesem Special bringen wir Dir einen deftigen Klassiker der deutschen Küche auf den Tisch: Falscher Hase! Dieser Hackbraten ist ein echtes Festmahl und hat es, dank seiner Füllung aus gekochtem Ei, tatsächlich in sich. Als Beilage gibt es Gemüse, das Du ganz einfach in Deinem Thermomix® mitdämpfst, das erhält Dir wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Lass Dir dieses **proteinreiche** Gericht schmecken!

thermomix



# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **Backpapier** und **1 große Pfanne**.

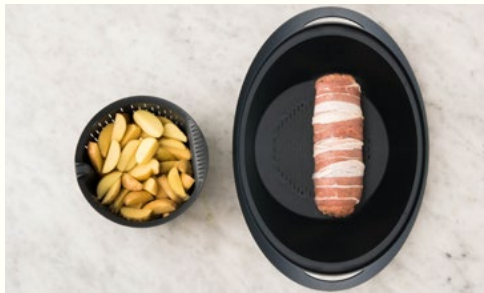


## 1 EIER KOCHEN

**Wasser\*** (siehe Zutatenliste) in den Mixtopf geben. **Eier** in den Gareinsatz legen, dabei darauf achten, dass die Eierschale keine Risse hat.

Gareinsatz einsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen ungeschälte **Kartoffeln** vierteln. **Karotte** schälen, längs vierteln und in je 3 Teile schneiden, sodass kleine Sticks entstehen, und mit dem Rezept fortfahren.



## 4 VAROMA-GAREN

**Kartoffeln** in den Gareinsatz geben, zerkleinerte **Petersilie**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und vermengen [überstehende **Kartoffelstücke** neben den Falschen Hasen legen]. **Karottenscheiben** und **Porreeringe** auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz frei bleiben. **Wasser\*** (siehe Zutatenliste) und **Gemüsebrühpaste\*** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen, Varoma aufsetzen und **35 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



## 2 GEMÜSE & KARTOFFELN

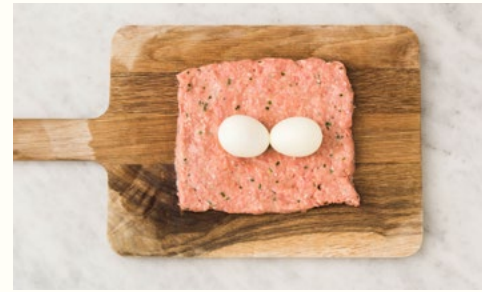
**Porreestange** längs halbieren, mit **Wasser** ausspülen und in dünne Halbmonde schneiden. **Petersilie** mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Eier** unter kaltem Wasser abschrecken. Mixtopf leeren, kalt ausspülen und trocknen (siehe **★TIPP 1**).

**Petersilie** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



## 5 ANBRATEN

Varoma abnehmen und eine große Pfanne stark erhitzen. **Braten** in die Pfanne legen und rundherum kurz anbraten, sodass der **Bacon** knusprig wird. Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. **Gemüse** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Butter\*** abschmecken. Braten aus der Pfanne nehmen, **Garflüssigkeit** (so viel Du magst) in die heiße Pfanne gießen und etwas reduzieren lassen.



## 3 BRATEN FORMEN

**Hackfleisch**, **Semmelbrösel**, **mittelscharfen Senf**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 3** vermengen.

**Fleischmasse** flach ausbreiten. **Eier** schälen, mittig hineinlegen und einen **Laib** formen. **Baconscheiben** leicht überlappend nebeneinander legen, **Laib** darauflegen und vorsichtig einrollen.

**Braten** in den Varoma-Behälter legen (siehe **★TIPP 2**).



## 6 ANRICHTEN

**Falschen Hasen** in Scheiben schneiden. **Gemüse** auf Teller verteilen, **Bratenscheiben** daneben anrichten und mit **Soße** genießen.

**★TIPP 1:** Spüle den Mixtopf nach dem Garen mit kaltem Wasser aus, damit Du ganz schnell zerkleinern kannst.

**★TIPP 2:** Du kannst auch zwei kleinere Braten formen, einen auf den Varoma-Einlegeboden legen und das Gemüse dann darum verteilen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ei 2)	2	3	4
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	800 g	1000 g
Karotte DE   IL	2	3	4
Porree DE	1	1 (groß)	2
Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g	20 g
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Semmelbrösel 1)	25 g	38 g	50 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Wasser* für Eier		400 g	
Wasser* fürs Dampfaren		500 g	
Gemüsebrühpaste*		1 TL	
Butter* 5)	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	272 kJ/65 kcal	2167 kJ/518 kcal
Fett	3 g	20 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	7 g
Kohlenhydrate	7 g	58 g
- davon Zucker	1 g	12 g
Eiweiß	3 g	24 g
Ballaststoffe	1 g	9 g
Salz	0 g	3 g

## ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, IL: Israel

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellowfresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at