

# Kochen mit Klaus

## Falscher Hase mit karamellisierten Möhren

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 800 g gem. Hackfleisch, 4 EL Paniermehl, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
- 2 EL Senf, 4 Eier, 250 ml Kochcreme, 50 g Butter, 900 g Möhren,
- Majoran, Petersilie, 1 Pck. Rahmsauce, 1 EL Bratensauce,
- 250 ml Gemüsebrühe, 4 TL Zucker

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Möhren in Spalten schneiden. 3 Eier hart kochen, kalt abspülen u. pellen. Zwiebeln fein würfeln, mit Hack, übrigen Ei, Senf, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Petersilie u. Majoran in einer Schüssel mit den Händen gut durchkneten.



2. Hälfte des Hacks als Laib in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben. Eier der Länge nach einlegen. Restl. Hack darübergeben u. gut festdrücken. Im vorg. Ofen bei 200° C ca. 80 Min. backen.



3. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker einrühren u. karamellisieren lassen. Möhren mitbraten. Für 10 Min. bedeckt köcheln lassen, dann offen das Wasser verkochen lassen. Mit Salz u. Petersilie würzen.



4. Kochcreme u. Brühe in einem Topf erhitzen, Rahm- u. Bratensauce einrühren, aufkochen u. einige Min. sämig einköcheln lassen. Mit Pfeffer u. Petersilie würzen. Hackbraten aufschneiden u. auf der Sauce mit den Beilagen servieren.

*Tipp des Chaoten: Mit Kartoffelpüree servieren!*

